

UNIVERZA V LJUBLJANI  
PEDAGOŠKA FAKULTETA  
BIOTEHNIŠKA FAKULTETA  
Študijski program: Biologija in gospodinjstvo

**ZELENJAVA SLOVENSKEGA IZVORA IN POTROŠNIK**  
DIPLOMSKO DELO

Mentor: doc. dr. Verena KOCH

Kandidatka: Doris KOKALJ

Ljubljana, 2012

## ZAHVALA

Za vso pomoč in vodenje pri pisanju diplomskega dela se zahvaljujem svoji mentorici doc. dr. Vereni Koch.

Zahvaljujem se prodajalcem in kupcem na Osrednji ljubljanski tržnici ter Tržnici BTC City za čas, ki so mi ga namenili ob opravljanju intervjujev.

Hvala prijateljicama in fantu, ki so me ves čas spodbujali!

Še posebej se zahvaljujem mami, očetu in bratu za spodbude in razumevanje med študijem ter nasvete in pomoč pri pisanju diplomskega dela.

## IZVLEČEK

V Sloveniji pridelava zelenjave stalno upada. Iz zdravstvenega vidika je bolj priporočljiva lokalno pridelana hrana kot uvožena, saj vsebuje manj ostankov pesticidov, več vitaminov in je na splošno bolj kakovostna.

V diplomskem delu sem predstavila stanje kmetijstva v Sloveniji. Predvsem me je zanimalo stanje in pridelovanje zelenjave. Opisala sem različne načine pridelovanja zelenjave, od konvencionalne do biološko-dinamične. Zanimali so me pravilniki, zakoni in uredbe, ki opredeljujejo posamezni način kmetovanja. Predstavila sem nacionalne označbe pridelkov, zaščitne znake in blagovne znamke. Naredila sem analizo izvajanja inšpekcijskih nadzorov pri prodajalcih in predstavila rezultate opravljenih pregledov.

Opravila sem intervjuje z desetimi branjevkami na Osrednji ljubljanski tržnici in desetimi na Tržnici BTC City. Na vsaki tržnici sem opravila še po deset intervjujev s kupci. Za nakupe se odločajo predvsem zaradi visoke kvalitete slovenske zelenjave in krajše dostave na prodajno mesto. Kot dejavnik, ki ovira nakup slovenske zelenjave na tržnici, pa so kupci najpogosteje navedli ceno. Ugotovila sem, da večina kupcev branjevkam ne zaupa.

Ključne besede: zelenjava, pridelava, označbe, ponudba na tržnici

## ABSTRACT

Production of vegetable is decreasing constantly in Slovenia. From health point of view locally produced food is more recommendable, because it contains fewer residues of pesticides, more vitamins and has high quality.

In my dissertation I presented state of agriculture in Slovenia. Above all I was interested in state and production of vegetables. I described different types of production of vegetable, from conventional to biological dynamic. I was interested in rules, laws and regulations, which are defining individual type of agriculture. I introduced national declarations of crops, registered trademarks and brands. I made an analysis of executions of inspection controls at sellers and then I presented results of completed reviews.

I completed interviews with ten sellers on central Ljubljana marketplace and with ten sellers on marketplace BTC City. I also completed interviews with ten costumers on each marketplace. They decide for purchases especially because of high quality of Slovene vegetable and shorter delivery on point of sale. As factor that obstructs the purchase of Slovene vegetable on market place, buyers oftenest listed price. I found out that the majority of buyers don't trust sellers.

Keywords: vegetable, cultivation, declarations, offer on marketplace

## KAZALO

ZAHVALA.....	2
IZVLEČEK .....	3
ABSTRACT .....	4
KAZALO .....	5
KAZALO SLIK.....	7
KAZALO TABEL IN GRAFOV .....	8
SEZNAM UPORABLJENIH KRATIC .....	9
1. UVOD .....	10
<b>TEORETIČNI DEL .....</b>	<b>11</b>
2. STANJE KMETIJSTVA V SLOVENIJI.....	11
2.1. STANJE OSKRBE Z ZELENJAVO V SLOVENIJI.....	14
2.2. POMEMBOST IN KAKOVOST ZELENJAVE SLOVENSKEGA POREKLA ..	19
3. NAČINI PRIDELOVANJA ZELENJAVE .....	19
3.1. KONVENCIONALNO KMETOVANJE.....	20
3.2. INTEGRIRANI NAČIN PRIDELAVE.....	21
3.3. EKOLOŠKO KMETOVANJE.....	22
3.4. PREHOD NA EKOLOŠKI NAČIN KMETOVANJA .....	25
3.5. BIODINAMIČNI NAČIN KMETOVANJA.....	27
4. NACIONALNE IN EVROPSKE OZNAČBE ZA PRIDELKE EKOLOŠKE IN INTEGRIRANE PRIDELAVE.....	28
4.1. EKOLOŠKA PRIDELAVA .....	28
4.2. INTEGRIRANA PRIDELAVA .....	31
5. PODLAGE ZA PRIDELAVO IN PRODAJO KMETIJSKIH PRIDELKOV .....	32
5.1. INŠPEKCIJSKI NADZOR.....	35
5.2. ANALIZA OPRAVLJENIH INŠPEKCIJSKIH NADZOROV .....	35
6. TRŽNICA V PRETEKLOSTI IN DANES .....	38
6.1. OBSEG ŽIVILSKEGA TRGA .....	38
6.2. PRODAJALCI.....	42
6.3. PRODAJA ZELENJAVE.....	45
6.4. TRŽNICA DANES.....	46
<b>EMPIRIČNI DEL .....</b>	<b>51</b>

7.	METODOLOGIJA .....	51
7.1.	CILJI.....	51
7.2.	HIPOTEZE .....	51
7.3.	METODE DELA .....	51
7.4.	INTERVJU .....	52
7.5.	VZOREC .....	52
7.6.	VPRAŠANJA ZA INTERVJUJE.....	54
8.	REZULTATI IN RAZPRAVA.....	55
8.1.	DEJAVNIKI, KI SPODBUJAJO NAKUP SLOVENSKE ZELENJAVE.....	55
8.2.	DEJAVNIKI, KI OVIRAJO NAKUP SLOVENSKE ZELENJAVE .....	57
8.3.	OSTALI DEJAVNIKI, KI IMAJO VPLIV NA NAKUP SLOVENSКИH PRIDELKOV .....	59
9.	SKLEP .....	61
10.	ZAKLJUČEK.....	72
11.	SEZNAM UPORABLJENIH VIROV IN LITERATURE .....	74
12.	PRILOGE .....	78
	INTERVJUJI OPRAVLJENI NA TRŽNICI BTC CITY .....	78
	INTERVJUJI OPRAVLJENI NA OSREDNJI LJUBLJANSKI TRŽNICI .....	94

## KAZALO SLIK

<b>Slika 1: Sprememba v obsegu rabe kmetijskih zemljišč v uporabi po statističnih regijah v Sloveniji (2010)</b> .....	13
<b>Slika 2: Označba blagovne znamke BIODAR</b> .....	29
<b>Slika 3: Zaščitni znak za ekološko pridelavo</b> .....	29
<b>Slika 4: Logotip EU za ekološke izdelke (Eurolist)</b> .....	30
<b>Slika 5: Znak EU za ekološke pridelke</b> .....	30
<b>Slika 6: Znak BIO za ekološka živila</b> .....	31
<b>Slika 7: Označba blagovne znamke Demeter</b> .....	31
<b>Slika 8: Nacionalni zaščitni znak za integrirano pridelavo</b> .....	32
<b>Slika 9: Oznaka zasebne blagovne znamke "Pikaplonica"</b> .....	32
<b>Slika 10: Prodaja na Pogačarjevem trgu (leta 1906)</b> .....	39
<b>Slika 11: Osrednja tržnica (na prehodu iz 19. v 20. stoletje)</b> .....	40
<b>Slika 12: Plečnikove tržnice</b> .....	41
<b>Slika 13: Prodajna lopa izven živilskega trga</b> .....	41
<b>Slika 14: Prodajalka z vozičkom iz Savelj okrog leta 1920</b> .....	43
<b>Slika 15: Prodajalka s cizo (danes)</b> .....	44
<b>Slika 16: Kmečke prodajalke zelenjave na Vodnikovem trgu (leta 1962)</b> .....	46
<b>Slika 17: Osrednja ljubljanska tržnica</b> .....	47
<b>Slika 18: Ekološka tržnica v Ljubljani</b> .....	50
<b>Slika 19: Tržnica BTC City</b> .....	54
<b>Slika 20: Neoznačeno poreklo zelenjave</b> .....	62
<b>Slika 21: Listek s ceno</b> .....	63
<b>Slika 22: Neoznačeno poreklo in vrsta zelenjave</b> .....	63
<b>Slika 23: Napačna označba</b> .....	64
<b>Slika 24: Neoznačeni pridelki</b> .....	65

## KAZALO TABEL IN GRAFOV

<b>Graf 1: Delež kmetijskih zemljišč z ekološko pridelavo v uporabi (leto 2011).....</b>	<b>24</b>
<b>Tabela 1: Število pridelovalcev in kmetijske površine namenjene pridelavi zelenjave (integrirana pridelava).....</b>	<b>22</b>
<b>Tabela 2: Kmetijska gospodarstva z ekološkim kmetovanjem in kmetijska gospodarstva v preusmeritvi (2011) .....</b>	<b>24</b>
<b>Tabela 3: Primerjava med konvencionalno in ekološko pridelavo živil .....</b>	<b>26</b>
<b>Tabela 4: Cene na Osrednji tržnici (v evrih za kilogram).....</b>	<b>48</b>
<b>Tabela 5: Primerjava cen pridelkov na različnih prodajnih mestih .....</b>	<b>49</b>
<b>Tabela 6: Starostna struktura kupcev.....</b>	<b>53</b>



## SEZNAM UPORABLJENIH KRATIC

ha	-	hektar
kg	-	kilogram
eur	-	evro
RS	-	Republika Slovenija
FFS	-	fitofarmaceutvska sredstva
EU	-	Evropska unija
GS	-	gensko spremenjeno
GSO	-	gensko spremenjeni organizmi
ULRS	-	Uradni list Republike Slovenije
IKŽ	-	Inšpekcija za kakovost živil

## 1. UVOD

Ljudje se vse bolj zavedamo vplivov naših dejanj na naravo. Vedno več ljudi se odloča za naravi prijazen način kmetovanja, ki nima negativnih vplivov na okolje ali celo bolje, pozitivno vpliva na zapuščene kmetijske površine. Intenzivno konvencionalno kmetijstvo pa je poleg prometa in industrije eden glavnih onesnaževalcev okolja. Pomembno je, da se tako kmetovalci kot potrošniki zavedamo, da lahko pripomoremo k skrbi za naravo. Vedno pogosteje se potrošniki odločajo za nakup pridelkov, ki so uspeli na naravi prijazen način. Integrirano in ekološko kmetovanje dobivata vedno večjo vlogo.

Ljudje vedno pogosteje govorijo o kvaliteti hrane, saj si vsi želimo zdravih in svežih živil v naših kuhinjah. Bolj od cene nam je večini pomemben izvor izdelka, pa vseeno premalo. Premalo poudarka dajemo lokalnim pridelkom. Slovenska zelenjava ima pozitiven vpliv na zdravje. Ima veliko manjšo vsebnost ostankov pesticidov kot tuja, saj so pri nas pravilniki in nadzor nekoliko strožji. Zaradi krajše transportne poti je lokalno pridelana hrana veliko bolj sveža kot uvožena. Poleg tega se zaradi krajše dostave ohrani tudi večja količina vitaminov. V lokalno pridelani zelenjavi je koncentracija mineralnih snovi višja kot v uvoženi. Slovenska zelenjava zaradi vseh naštetih lastnosti tako pozitivno vpliva na zdravje, izboljšuje počutje in veča odpornost organizma. Ob spodbujanju lokalne pridelave pomagamo slovenskim pridelovalcem in jim zagotavljamo delovna mesta. Zaradi mnogo krajše transportne poti je onesnaževanje okolja dosti manjše. Kljub vsem dokazanim pozitivnejšim vplivom slovenske zelenjave na zdravje in okolje, se še vedno veliko kupcev odloča za tujo. Slovenija je premalo konkurenčna drugim pridelovalcem v Evropski uniji. Površine namenjene kmetovanju se pri nas stalno manjšajo, vse manj ljudi je pripravljenih svoje življenje posvetiti kmetiji, pa vendar se povpraševanje stalno večja. Zato je potrebno spodbuditi slovenske pridelovalce zelenjave k naravi prijaznim načinom kmetovanja, kot sta integrirana in ekološka pridelava, ter spodbujati kupce k nakupu domačih pridelkov.

Delež kmetovalcev prodaja svoje pridelke na tržnicah. Tržnica je imela vedno velik vpliv in pomen za ljudi. Čeprav izraz »tržnica« pomeni pokrit prodajni prostor, ga veliko pogosteje uporabljamo kot izraz »živilski trg«, ki pomeni prodajni prostor na prostem. Na tržnici je mogoče vsak dan dobiti sveže pridelke, ki so v večini slovenskega porekla. Poleg nakupa domačih živil, tržnica ljudem omogoča tudi druženje in odraža splošno dogajanje v mestu.

## TEORETIČNI DEL

### 2. STANJE KMETIJSTVA V SLOVENIJI

Po statističnih podatkih iz leta 2000 je v Sloveniji 56,5% gozdnih površin, 38% kmetijskih površin (od tega poljedelstvo prispeva okoli 17%), 0,6% voda, 1,8% skal, 3% urbaniziranih površin in 0,1% neopredeljenih površin. Po drugi svetovni vojni so se v Sloveniji oblikovale večje gospodarske kmetije in manjše zasebne kmetije. Zaradi takšne strukture je slovensko kmetijstvo manj konkurenčno kot kmetijstvo drugih evropskih držav. Večina kmetij je premajhnih, da bi lahko zaposlila več družinskih članov, zato se kar 50% kmetij ukvarja še z nekmetijskimi dejavnostmi. Le 12% kmečkega prebivalstva je aktivnega v kmetijstvu. V Sloveniji je bilo leta 2000 96.669 družinskih kmetij s povprečno velikostjo zemljišča 4,8 ha in 132 kmetijskih podjetij s povprečno površino 220,7 ha. 90% kmetijskih površin je bilo v zasebni lasti, 6% zemljišč pa je pripadalo kmetijskim podjetjem (Hrustel Majcen, Paulin, (ur.), 2001)

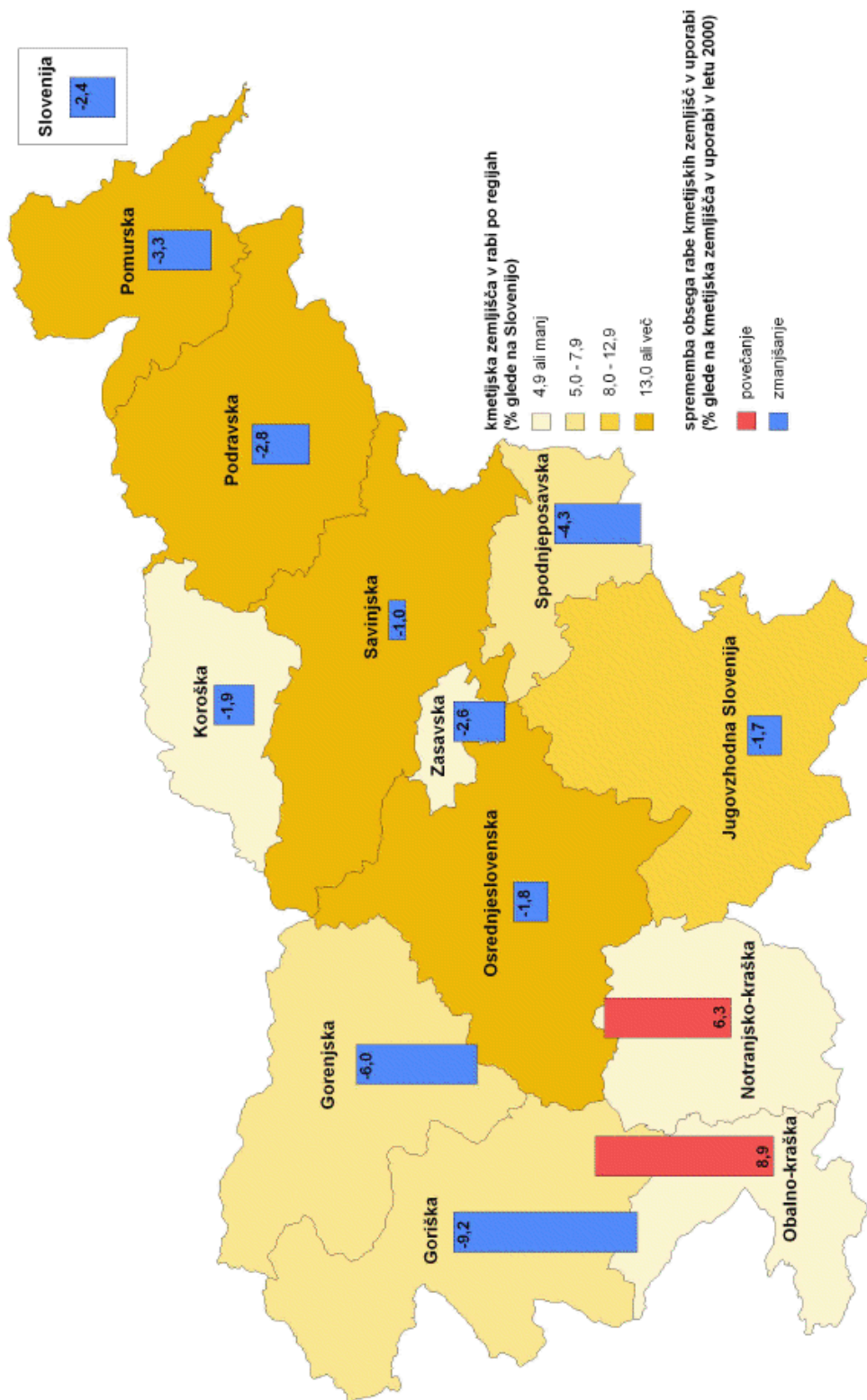
Po podatkih Statističnega urada je število kmetijskih gospodarstev, v primerjavi z letom 2000, upadlo. Število kmetij se je zmanjšalo za nekaj več kot 10.000, kar pomeni upad za 13,6%. V vzhodni Sloveniji je število kmetij upadlo za približno 15%, v zahodnem delu pa za nekaj več kot 11%. Prav tako je manjša skupna površina kmetijskih zemljišč v uporabi in sicer za nekaj manj kot 2,5%. Povprečna velikost zemljišča posameznega kmetijskega gospodarstva pa se je povečala na 6,4 ha. Še vedno pa v Sloveniji prevladujejo majhne kmetije, saj je kar 61% kmetijskih zemljišč manjših kot 5 ha (Statistični urad Republike Slovenije, 29. 3. 2012).

Dodaten problem v razvoju slovenskega kmetijstva predstavlja tudi vse manjše število aktivnih oseb v kmetijstvu. To je v zadnjih desetih letih upadlo za 19%. Kmetijstvo še vedno za velik odstotek ljudi predstavlja stransko dejavnost ali pomoč drugim družinskim članom. V letu 2010 se je s kmetijsko dejavnostjo ukvarjalo več kot 208.000 aktivnih oseb, ki so delovale na družinskih kmetijah ali pa v kmetijskih podjetjih. Od tega je le 32.300 oseb takih, pri katerih je delovni vložek večji od 75% - to so polnovredne delovne moči. V primerjavi z letom 2000 je teh kar 29% manj. V Sloveniji bi potrebovali več polnovrednih delovnih moči, saj imamo nizko stopnjo samooskrbe z zelenjavo, torej potrebujemo visok uvoz živil iz tujine.

V letu 2010 je stopnja samooskrbe z zelenjavo znašala le 31% (Statistični urad Republike Slovenije, 29. 3. 2012).

Na sliki na naslednji strani je prikazano povečanje oziroma zmanjšanje kmetijskih površin. V desetih slovenskih regijah je prišlo so zmanjšanja kmetijskih zemljišč v uporabi. Le dve regiji, in sicer Obalno-kraška in Notranjsko-kraška imata zabeleženi večanje površin zemljišč namenjenim kmetovanju.

**Slika 1: Sprememba v obsegu rabe kmetijskih zemljišč v uporabi po statističnih regijah v Sloveniji (2010)**



© SURS

Vira: Statistični urad Republike Slovenije, Geodetska uprava Republike Slovenije

(vir: [www.stat.si/TematskaKartografija/file.aspx?id=6926](http://www.stat.si/TematskaKartografija/file.aspx?id=6926))

## 2.1. STANJE OSKRBE Z ZELENJAVO V SLOVENIJI

Po podatkih statističnega urada je bilo leta 2010 v Sloveniji 1.192 tržnih pridelovalcev zelenjave. Površina namenjena pridelavi je obsegala le 1.216 ha oziroma 0,3% vseh kmetijskih zemljišč v uporabi. V letu 2000 je zelenjavo prodajalo 1.743 pridelovalcev. Število pridelovalcev je torej od leta 2000 do leta 2010 upadlo za nekaj več kot tretjino. Največji delež zelenjave, glede na pridelovalno površino, so v letu 2010 zavzele kapusnice (30%), solatnice (21%) in plodovke (16%) (Statistični urad Republike Slovenije, 30. 3. 2012).

Sicer pa je po podatkih Ministrstva za kmetijstvo in okolje v obdobju od leta 2000 do 2009 trend vrednosti zelenjave naraščal. Padec je bil le v letih 2003 in 2007 zaradi neugodnih vremenskih razmer in s tem povezanim nižjim skupnim pridelkom zelenjave. V letu 2010 je bila vrednost pridelave zelenjave 42,65 milijonov evrov, to pa je 16% manj kot leta 2008 in 18% manj kot leta 2009. To je posledica vedno manjših kmetijskih površin namenjenih pridelavi zelenjave. (Ministrstvo za kmetijstvo in okolje, 8. 6. 2012)

Slovenija je neto uvoznik zelenjave. Visok je uvoz tako sveže kot predelane zelenjave, saj domača pridelava ne pokriva povpraševanja. Leta 2010 se je v Slovenijo uvozilo 149,1 tisoč ton zelenjave, od tega 96,6 tisoč ton sveže zelenjave. Skupni izvoz zelenjave pa je znašal 13 tisoč ton. (Ministrstvo za kmetijstvo in okolje, 8. 6. 2012)

Problem pridelovalcev zelenjave v Sloveniji je, poleg trenda zmanjševanja kmetijskih površin in zmanjševanja števila aktivnih oseb v kmetijstvu, tudi visok uvoz zelenjave iz tujine. Domači pridelovalci zelenjave pogosto ne morejo konkurirati tujim ponudnikom, zato »Slovenija v pomembnih količinah in vrednostih uvaža predvsem zelenjavo, ki (lahko), sezonsko oziroma preko celega leta uspeva tudi v Sloveniji: paradižnik, solata, paprika, čebula, radič in endivija, česen, cvetača in brokoli, solatne kumare, korenje in repa, bučke, por in druge čebulnice, belo in rdeče zelje, jajčevci« (Ministrstvo za kmetijstvo in okolje, 8. 6. 2012).

Direktorat za kmetijstvo (Ministrstva za kmetijstvo in okolje) je v letu 2009 opravil analizo stanja in razvojnih možnosti za poljedelstvo ter pridelavo zelenjave v Sloveniji.

Prednosti za nadaljnji razvoj poljedelstva pri nas sta tradicija v pridelavi poljščin in možnost za pridelavo vseh vrst poljščin.

Slabosti predstavljajo premajhne posestne strukture in prevelika razdrobljenost površin. Poleg tega je problem tudi neučinkovit sistem komasacij in neracionalna poraba sredstev za investicije. Razvoj poljedelstva pri nas otežujejo tudi počasen tehnološki razvoj, pomanjkanje namakalnih sistemov in preozek kolobar. (Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano, 21. 8. 2009).

Možnosti pridelovanja zelenjave obstaja na vseh območjih Slovenije. Pridelava zelenjave je sicer možna tudi na manjših in razdrobljenih posestih, vendar je dolgoročni cilj zemljišča združiti. Z združevanjem parcel se bodo lažje vzpostavili tudi namakalni sistemi, ki so potrebni za zagotovitev ustreznih namakalnih virov. Potrebno bi bilo tudi prilagoditi tehnologijo, saj se podnebje stalno spreminja.

V Sloveniji imamo tako v poljedelstvu, kot pri pridelavi zelenjave priložnost za:

- povečanje pridelkov;
- povečanje kakovosti pridelkov;
- večjo tržno usmerjenost;
- razvoj dopolnilnih dejavnosti;
- povečanje samooskrbe;
- povečanje konkurenčnosti (uvajanje novih poljščin).

Nevarnost nam predstavlja slabo medsebojno povezovanje kmetov in s tem povezane majhne tržne možnosti ter opuščanje ali zaraščanje poljedelskih površin. Ob poslabšanju ekonomičnosti pridelave bi lahko prišlo tudi do zmanjševanja obdelovalnih površin. Dodatno tveganje pa predstavljajo podnebne spremembe.

Razvojni cilji, ki jih je izdal Direktorat za kmetijstvo so:

1. »Poljedelske površine naj se prvenstveno namenijo za pridelavo hrane in krme;
2. Povečati posestno in parcelno strukturo zemljišč;
3. Ohranitev obsega njivskih površin in povečanje samooskrbe;
4. Vzdrževanje in ohranjanje rodovitnosti tal;

5. Povečati tržno usmerjenost poljedelske pridelave (konvencionalne, integrirane in ekološke pridelave)« (Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano, 21. 8. 2009).

Prednosti pri pridelavi zelenjave so:

- »tesna povezava z ohranjanjem okolja, ohranjanje obdelanosti zemljišč, vključenost v integrirano in ekološko pridelavo;
- zaradi naravnih danosti je možnost povečanja pridelovalnih površin vrtnin vključno z zelišči na vseh območjih Slovenije, še posebej je neizkoriščen potencial zelišč;
- kratke tržne poti v Sloveniji in s tem nizki stroški transporta, posledično tudi kvalitetnejši in sveži pridelki na trgu;
- bolje izkoristiti površine, manj primerne za kmetijske kulture (npr. za ekstenzivno pridelavo določenih vrst zelišč), kmetije se nahajajo v okolju z manjšo stopnjo onesnaževanja;
- boljše izkoriščanje naravnih energetskih virov (ekološko nesporen in poceni vir energije za ogrevanje geotermija, solarni vir, izraba biomase,...);
- dostopnost naravnih danosti v Sloveniji (vzhod RS – zadostne količine padavin, ustrezen nivo svetlobe in sončnih dni preko celega leta, relativno umirjena klima);
- konkurenčna prednost je v razmeroma dobro ohranjenem okolju, vodnih virih in posledično zaupanju potrošnikov v domačo pridelavo« (Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano, 21. 8. 2009)

Pomanjkljivosti pri pridelavi zelenjave v Sloveniji so:

- »nezadostna strokovna usposobljenost pridelovalcev in pomanjkanje domačih raziskav ter izobraževanja strokovnjakov;
- visoka starostna struktura pridelovalcev;
- nepovezanost stroke in pridelave;
- nesistematično reševanje panoge;
- nerešena zemljiška vprašanja (razdrobljenost, zapuščena zemljišča, lastništvo);
- premajhna in razdrobljena posestna struktura za pridelavo določenih vrtnin na prostem, ki je eden izmed pomembnejših razlogov za nekonkurenčnost pridelovalcev vrtnin zaradi visokih stroškov pridelave na enoto proizvoda;
- trg vrtnin in zelišč je neurejen, pridelovalci niso pripravljeni in nimajo interesa za skupno nastopanje na trgu (planiranje pridelave, skupne nabave specialnih strojev,



različne poti prodaje, nimajo tudi zaupanja v povezovanje, stare strukture (zadruga) pa se po večini še zdaj niso preoblikovale tako, da bi lahko povzele pobudo, ni organiziranega odkupa);

- tehnološka zastarelost;
- pomanjkanje finančnih sredstev za razvoj novejših tehnologij, aplikativnih razvojnih poskusov;
- velika začetna vlaganja v panogo in pomanjkanje vlaganj v posodabljanje in širitev proizvodnje;
- odsotnost predelovalne industrije;
- zapleteni postopki za namakalna dovoljenja in dovoljenja za postavitve zavarovanih prostorov;
- slaba informiranost potrošnika;
- neprepoznavnost oznak za integrirano in ekološko pridelavo;
- ni še sprejet zakon o promociji kmetijskih pridelkov;
- zaradi občutno zmanjšanega števila uporabe dovoljenih in registriranih FFS v Sloveniji v pridelavi zelenjave, so slovenski pridelovalci zelenjave v diskriminatornem položaju v primerjavi s proizvajalcem v sosednjih državah EU kar je tudi eden izmed pomembnih vzrokov, da niso konkurenčni in marsikateri proizvajalec opušča proizvodnjo« (Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano, 21. 8. 2009).

Za izboljšanje stanja pridelovanja zelenjave je potrebno več izobraževanja in osveščanja potrošnikov. Pomembno je, da se potrošniki zavedajo, da je zelenjava pridelana v Sloveniji boljše kakovosti. Potrebno je tudi poudariti pomen zelenjave v prehrani, s tem pa je povezano povečanje porabe le te. Posledično bi z povečano pridelavo zelenjave lahko povečali tudi delež izvoza. (Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano, 21. 8. 2009)

Razvojni cilji pri pridelovanju zelenjave so:

1. Povečanje obsega pridelave zelenjave in zelišč
2. Povečanje tržnega deleža slovenske zelenjave in zelišč na trgu
3. Povečanje konkurenčnosti pridelave zelenjave in zelišč v Sloveniji. (Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano, 21. 8. 2009).

Pridelava zelenjave v Sloveniji ne zadošča potrebam odjemalcev, ob tem pa je še ponudba neuskklajena s povpraševanjem. Možnost za boljše sodelovanje pridelovalcev predstavlja model »gospodarskega grozda«. Slovenski prodajalci pridelkov se nekonkurenčni evropskemu trgu, saj imajo države Evropske unije s katerih uvažamo zelenjavo, večje in medsebojno povezane prodajalce. Pri nas je problem razdrobljenost in majhnost kmetijskih gospodarstev. S povezovanjem bi lažje uskladili ponudbo in povpraševanje, s tem pa postali enakovredno konkurenčni evropskemu trgu. (Podgoršek, Udovč in Vadnal, 2010)

Pri nas okoli 60% pridelovalcev pridelke prodaja tudi končnim potrošnikom. Problem pa je slaba opremljenost s transportnimi sredstvi. Več kot 80% pridelovalcev za prevoz ne uporablja primernih vozil, saj pridelke vozijo v osebnih in nehlajenih vozilih. (Podgoršek idr., 2010)

Problem potrošnikom predstavlja kratka sezona ponudbe, medtem ko povpraševanje in zanimanje za pridelke ostaja skozi celotno leto. Težava je tudi slaba pestrost ponudbe in različna kvaliteta pridelkov. (Podgoršek idr., 2010)

Koncept gospodarskega grozda je model organiziranja pridelovalcev sveže zelenjave. Omogoča zadovoljevanje potreb trga. Prisotnih je več partnerjev:

- »pridelovalci zelenjave,
  - o posamezniki,
  - o kmetijske zadruga,
  - o organizacije pridelovalcev,
- odjemalci sveže zelenjave,
- dobavitelji repromateriala,
- razvojne institucije,
- izobraževalne institucije« (Podgoršek idr., 2010).

S povezovanjem bi omejili uvoz zelenjave, domača ponudba zelenjave pa bi bila pestrejša. Omogočili bi stalno ponudbo sveže in kvalitetne zelenjave. Kot glavno prednost gospodarskega grozda izpostavljajo tudi cenejšo pridelavo in povečano prodajo. Zmanjšala bi se konkurenca med posameznimi prodajalci in s tem povezan negativen vpliv na prodajno

ceno pridelkov. Ponudba pridelkov bi bila bolj uravnotežena, saj ne bi prihajalo do presežkov ali primanjkljajev v ponudbi. (Podgoršek idr., 2010)

## 2.2. POMEMBOST IN KAKOVOST ZELENJAVE SLOVENSKEGA POREKLA

71% gospodinjstev v Sloveniji v določenem obsegu hrano pridelava doma. Večinoma gre za sadje in zelenjavo. To pa ne predstavlja konkurence tržnim kmetijam. Z visokim deležem uvožene zelenjave pa podpiramo druge države in s tem njihova delovna mesta. (Heric, 2012)

Rezultati analiz kažejo tudi trikrat višjo obremenitev s pesticidi pridelkov iz tujine kot domačih, saj imamo pri nas boljše kontrolo in nadzor nad pridelavo. Zaradi kratkih transportnih poti po Sloveniji ne onesnažujemo okolja v takšni meri kot pri uvažanju hrane iz tujine. Potrošniki pa še vedno v večini kupujejo pridelke iz tujine, saj so na prodajnih mestih pogostejši in cenejši. (Heric, 2012)

Mojca Gabrijelčič z Inštituta RS za varovanje zdravja pravi, da »...sta sezonska zelenjava in sadje iz lokalnega okolja praviloma bolj optimalno dozorela in imata višjo hranilno vrednost, kar pomeni, da vsebujeta več vitaminov C, A, B in E. Dozorelost lokalne zelenjave je namreč optimalnejša, ker je zaradi sicer dolgih prevozov in skladiščenja ni treba predčasno pobirati z njiv in ji dodajati konzervansov, ki ohranjajo njeno svežino« (Heric, 2012).

## 3. NAČINI PRIDELOVANJA ZELENJAVE

Pridelki različnih načinov kmetovanja se na videz pogosto ne razlikujejo med seboj. Potrošniki jih najpogosteje prepoznajo po napisu oziroma oznaki poleg živila. Nekatere kose zelenjave lahko kupci ločijo že po izgledu, saj so pridelki konvencionalnega kmetijstva mnogokrat večji, bolj pravilne oblike in privlačnejšega videza, kot pridelki ekološkega kmetovanja. Velika razlika v pridelavi in kakovosti pridelkov pa se pokaže v okusu posamezne zelenjave in njenega vonja. Zelenjava pridelana z ekološkim načinom kmetovanja ima bolj avtentičen in polnejši okus kot zelenjava konvencionalne pridelave.

### 3.1. KONVENCIONALNO KMETOVANJE

Konvencionalno kmetijstvo je tehnološko zelo specializirano. Namen tega načina kmetovanja je nadpovprečna pridelava kmetijskih pridelkov ter s tem povezan čim večji zaslužek. Z razvojem tehnologije se je povečala uporaba pesticidov in herbicidov, posledično pa je naraščala količina pridelkov. Zaradi visoke stopnje uporabe kemičnih sredstev pušča negativne posledice v okolju. Konvencionalno kmetovanje onesnažuje vode, slabša strukturo tal in manjša biotsko raznovrstnost. Glavni cilj tega kmetijstva je povečati količine pridelanih živil. Na mestih, kjer je širjenje kmetijskih površin omejeno se torej poveča uporaba kemičnih sredstev za gnojenje in zatiranje škodljivcev. Ostanke gnojil v tleh se lahko izpirajo v podtalne vode, vpliv pa imajo tudi na izpuste toplogrednih plinov v ozračje, kar vpliva na celotno okolje. V gnojilih se lahko nahajajo težke kovine, ki manjšajo rodovitnost tal, visoka koncentracija teh kovin pa ima lahko celo toksičen učinek. Kvaliteta pridelane hrane je vprašljiva, saj morajo prodajani pridelki ustrezati minimalnim standardom prodaje. Ni tako pomembno kakšne kvalitete ti pridelki so, temveč da so čim večji in v čim večjih količinah. (Maver, 2012)

Zanimanje za konvencionalni način pridelave kmetijskih pridelkov v zadnjem desetletju močno upada. To kažejo tudi statistični podatki, saj naj bi se v letu 2000 s konvencionalnim pridobivanjem zelenjave ukvarjalo 85% pridelovalcev, z integrirano pridelavo 13%, le 2% pridelovalcev pa sta se ukvarjala z ekološko pridelavo zelenjave (Hrustel Majcen, Paulin, (ur.), 2001). Podatki iz leta 2011 pa kažejo visok porast pridelovalcev integrirane in ekološke tržne zelenjave. S konvencionalno pridelavo tržne zelenjave se je ukvarjalo 25% pridelovalcev, z integrirano 65% in z ekološko 10% (Ministrstvo za kmetijstvo in okolje, 8. 6. 2012).

Prednosti konvencionalne pridelave so večje količine pridelkov, ki so za potrošnike pogosto bolj privlačnega videza. V primerjavi z ekološko kmetijo se za pridelavo porabi manj časa, delo pa je lažje.

Nevarnost konvencionalne pridelave je predvsem onesnaževanje okolja in degeneracija tal. Prihaja do sprememb v okolju in osiromašenja narave. (Bavec idr., 2001)

### 3.2. INTEGRIRANI NAČIN PRIDELAVE

»Integrirano varstvo rastlin pomeni skrbno upoštevanje vseh razpoložljivih metod varstva rastlin in naknadno povezovanje ustreznih ukrepov, ki preprečujejo razvoj populacij škodljivih organizmov ter ohranjajo uporabo fitofarmaceutskih sredstev in drugih oblik posredovanja na ekonomsko in ekološko upravičeni ravni ter zmanjšujejo tveganje za zdravje ljudi in okolje. Integrirano varstvo rastlin poudarja rast zdravih rastlin s čim manjšimi motnjami v kmetijskih ekosistemih in spodbuja naravne mehanizme varstva pred škodljivimi organizmi« (ULRS 110/2010).

Integrirana pridelava je okolju prijazna. Umestimo jo lahko med konvencionalno in ekološko pridelavo. Vsekakor ima na okolje boljši vpliv kot običajno intenzivno kmetijstvo. Zaradi vse večjega povpraševanja kupcev po kvalitetnejših pridelkih je tudi integrirana pridelava, poleg ekološke, v porastu.

Pri integriranem kmetijstvu je obdelava tal usmerjena v ohranjanje in izboljševanje rodovitnosti tal. Potrebno je zagotoviti raznolik in uravnotežen kolobar. Postavljene so omejitve pri uporabi gnojil, kjer ima organsko gnojenje prednost pred mineralnim. Gnojenje poteka le ob predhodni analizi tal in upoštevanju potreb posameznih rastnih kultur. Najmanjša enota zemljišča, namenjenega pridelovanju zelenjave, mora obsegati vsaj 0,1 ha. Pridelovalec mora skupno imeti vsaj 0,3 ha površin za pridelovanje zelenjave.

Uporaba fitofarmaceutskih sredstev je dovoljena le, če izvajanje preventivnih ukrepov, mehansko zatiranje in biotično zatiranje niso ustrezno učinkovali. (Ministrstvo za kmetijstvo in okolje, 2012)

V Sloveniji je bilo največ pridelovalcev zelenjave vključenih v integriran način kmetovanja leta 2006. Takrat je bila tudi površina namenjena pridelovanju zelenjave največja.

**Tabela 1: Število pridelovalcev in kmetijske površine namenjene pridelavi zelenjave (integrirana pridelava)**

	Število pridelovalcev	Površina (ha)
<b>2003</b>	346	910,05
<b>2004</b>	417	1.134,22
<b>2005</b>	408	1.027,75
<b>2006</b>	439	1.099,26
<b>2007</b>	380	1.094,12
<b>2008</b>	356	1.075,95
<b>2009</b>	331	1.002,57
<b>2010</b>	343	1.068,77
<b>2011</b>	341	977,06

(vir: [www.mko.gov.si/si/delovna\\_podrocja/kmetijstvo/integrirana\\_pridelava/analiza\\_stanja/](http://www.mko.gov.si/si/delovna_podrocja/kmetijstvo/integrirana_pridelava/analiza_stanja/))

Tudi pri integrirani pridelavi je opazen trend zmanjševanja kmetijskih površin, tudi na račun zmanjševanja števila kmetijskih gospodarstev.

### 3.3. EKOLOŠKO KMETOVANJE

»Ekološko kmetijstvo je način trajnostnega kmetijstva, ki v pridelavi hrane temelji na ravnovesju v sistemu tla – rastline – živali – človek in sklenjenem kroženju hranil v njem« (Bavec, 2001, str. 9).

»Ekološka pridelava je celotni sistem upravljanja kmetijskega gospodarstva in pridelave hrane, ki združuje najboljšo okoljsko prakso, visoko raven biotske raznovrstnosti, ohranjanje naravnih virov, uporabo visokih standardov dobrega počutja živali in način pridelave v skladu s preferencami nekaterih potrošnikov za proizvode, pridelane z uporabo naravnih snovi in postopkov« (Uredba sveta (ES) št. 834/2007).

Cilji ekološkega kmetijstva so:

- ohranjanje rodovitnosti tal,
- sklenjenega kroženja hranil,

- pridelava zdravih živil,
- zaščita naravnih življenjskih virov,
- minimalna obremenitev okolja,
- aktivno varovanje okolja in biološke raznovrstnosti.

([www.kmetijskizavod-ng.si/070823-Ekolosko\\_kmetovanje.pdf](http://www.kmetijskizavod-ng.si/070823-Ekolosko_kmetovanje.pdf))

Pri ekološkem načinu kmetovanja je prepovedana uporaba:

- kemično sintetičnih sredstev za varstvo rastlin,
- razkuženega semena,
- lahko topnih mineralnih gnojil,
- uporaba gensko spremenjenih organizmov,
- uporaba surovin živalskega izvora v krmilih in gnojilih.

([www.kmetijskizavod-ng.si/070823-Ekolosko\\_kmetovanje.pdf](http://www.kmetijskizavod-ng.si/070823-Ekolosko_kmetovanje.pdf))

Pridelke prodajalci označijo s pojmi: ekološko, sonaravno, integrirano, domače, »s kmetije«,... kar pa ustvarja zmedo in zavaja potrošnike glede ekološkega kmetijstva. Nejasne oznake zbuja pomisleke in dvome pri kupcih. Pridelki, ki so uspeli na podlagi določil o pridelavi, morajo biti v skladu s pridelavo tudi pravilno označeni, in sicer na način, ki ne zavaja potrošnikov. V Sloveniji se mora vsa ekološko pridelana živila oziroma kmetijske pridelke označiti z označbo »ekološki«. Oznake biološko ali bio-dinamično so dovoljene, če je pridelava potekala v skladu s pravilnikom. (Repič, 2005)

»Postopek ekološke pridelave igra tako dvojno družbeno vlogo: po eni strani oskrbuje specifičen trg in s tem zadošča povpraševanju potrošnikov po ekoloških proizvodih, po drugi strani pa zagotavlja javne dobrine in s tem prispeva k varovanju okolja, dobremu počutju in razvoju podeželja« (Uredba sveta (ES) št. 834/2007).

Leta 2005 je bilo v Sloveniji več kot 1600 kmetij z ekološko pridelavo, kar je 2% vseh kmetij. Obsegale so 25000 ha kmetijskih površin, se pravi 5% vse kmetijske površine (Hrustel Majcen, Paulin, (ur.), 2001). Število kmetij z ekološkim kmetovanjem počasi narašča, saj se vedno več kmetij odloča za preusmeritev na ta način kmetovanja.

**Tabela 2: Kmetijska gospodarstva z ekološkim kmetovanjem in kmetijska gospodarstva v preusmeritvi (2011)**

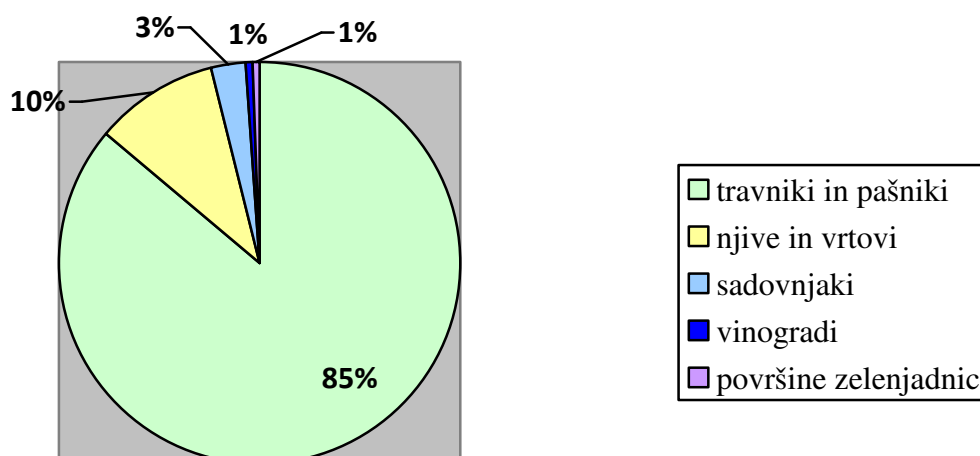
Kmetijska gospodarstva	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011
<b>Z ekološkim kmetovanjem</b>	115	322	412	632	910	1.220	1.393	1.610	1.789	1.853	1.897	1.999
<b>V preusmeritvi</b>	485	678	748	783	672	498	483	390	278	243	321	364

(Vir: Ministrstvo za kmetijstvo in okolje)

V letu 2011 je bilo v Sloveniji že nekaj manj kot 6% kmetijskih zemljišč z ekološko pridelavo, če prištejemo še zemljišča v preusmeritvi pa 7%. Površine za ekološko pridelovanje zelenjave in jagod predstavljajo 3% vseh zemljišč s temi pridelki (podatki iz leta 2011). Do leta 2015 naj bi ta odstotek narastel na kar 15% vseh gospodarstev in obsegal 20% vseh površin kmetijskih zemljišč v uporabi. (Statistični urad Republike Slovenije, 4. 7. 2012)

Trenutno povpraševanje po ekoloških proizvodih presega ponudbo. Vedno večje povpraševanje po slovenskih ekoloških pridelkih je tudi v vzgojno izobraževalnih zavodih. Leta 2008 je bil spremenjen Zakon o javnem naročanju, ki sedaj omogoča, da naročniki hrane v javnih ustanovah, kot so šole, vrtci in bolnice, dajo prednost ekološko pridelani hrani. Leta 2011 je bila sprejeta Uredba o zelenem javnem naročanju, ki predpisuje obvezno naročanje vsaj 5% ekološko pridelanih živil. Od leta 2014 bo delež znašal že 10%. (Ministrstvo za kmetijstvo in okolje, 1. 7. 2012)





**Graf 1: Delež kmetijskih zemljišč z ekološko pridelavo v uporabi (leto 2011)**

Vrednost v letu 2011 na živilskih trgih prodane zelenjave, fižola v zrnju in krompirja je bila enaka kot v letu 2010, čeprav je bila količina teh pridelkov za 11% manjša. (Statistični urad Republike Slovenije, 9. 5. 2012)

V ekološkem kmetijstvu ustrezno prehrano rastlinam omogoča naravno kroženje hranil v tleh. Za gnojenje se uporabljajo le domača gnojila, se pravi hlevski gnoj in kompost. Trgovska gnojila se lahko uporabijo le kot dopolnitev, v primeru da kljub optimalnemu stanju tal in ustreznemu izvajanju obdelovalnih ukrepov preskrba rastlin s hranili ni zadostna. Ekološka pridelava se poslužuje preventivnih ukrepov za ohranjanje zdravja rastlin. Zato je pomembna izbira primernih vrst in sort rastlin, ki bodo bolj odporne na bolezni in varne pred škodljivci. Potrebno je poskrbeti za rodovitnost tal, da se rodovitnost vsaj ohranja ali pa, še bolje, povečuje. Pomembna je harmonična prehrana rastlin in ustrezne metode pridelovanja ter kultiviranja, kar pomeni večletni kolobar in mešani posevki. Poleg tega pa poskrbimo za varovanje koristnih organizmov in varstvo pred predatorji. V ekološkem kmetijstvu se uporablja le ekološko pridelane sadike in semena, ki so bili pridelani v skladu s predpisi za ekološko kmetijstvo. (Repič, 2005)

### 3.4. PREHOD NA EKOLOŠKI NAČIN KMETOVANJA

Vedno večji je delež kmetovalcev, ki se odločijo za ekološko pridelavo hrane in vedno večje je povpraševanje kupcev po ekoloških živilih. Glede na podatke o nizki stopnji samooskrbe

Slovenije z določenimi živili (npr. zelenjavo, krompirjem, žiti,...) je smiselno spodbujati razvoj kmetovanja na Slovenskem. Ekološka pridelava nudi možnost »...za lokalno trajnostno samooskrbo prebivalstva s hrano, saj:

- je ekološka pridelava najbolj trajnostna oblika pridelave hrane, predvsem z vidika ohranjanja oziroma izboljševanja okolja, istočasno zagotavlja visoko stopnjo javnih dobrin tudi v lokalnem okolju;
- slovenski potrošniki, še zlasti potrošniki ekoživil, dajejo izrazito prednost lokalno, regionalno ali nacionalno pridelanim in predelanim živilom;
- obstoječa ponudba ekoživil ne pokriva trenutnih zahtev/potreb potrošnikov po ekološko pridelani hrani« (Slabe, 2011, str. 3).

**Tabela 3: Primerjava med konvencionalno in ekološko pridelavo živil**

<b>EKOLOŠKO KMETOVANJE</b>	<b>KONVENCIONALNO KMETOVANJE</b>
upoštevanje načel trajnostnega razvoja	prevladuje netrajnostna paradigma
minimalni negativni vplivi na okolje	obremenjevanje okolja
ohranjanje biotske pestrosti	negativni vplivi na biotsko pestrost
pestrost pridelave	prevladujejo monokulture
zmanjšan vpliv na podnebne spremembe	velik vpliv na podnebne spremembe
rodovitnost tal se izboljšuje s pravilnimi postopki obdelave, organskim gnojenjem in kolobarjenjem	rodovitnost tal se izboljšuje z uporabo mineralnih gnojil
prehrana rastlin poteka posredno, preko sproščanja hranil iz tal	prehrana rastlin je direktna, z uporabo lahko topnih mineralnih gnojil
preprečevanje nastanka boleznin in škodljivcev, preprečevanje rasti plevelov	odprava boleznin in škodljivcev z uporabo sintetičnih fitofarmaceutskih sredstev
višja hranilna vrednost, zdrava živila	nižja hranilna vrednost, dvomljiva varnost živil
točno določeni predpisi za pridelavo in redne kontrole	ohlapnejši predpisi za pridelavo, uporaba gensko spremenjenih organizmov (v nadaljevanju GSO) in potencialno nevarnih dodatkov

(Bavec, Lampič, 2012; Bavec idr., 2001)

Da kmetija lahko za svoje proizvode uporablja znamke oziroma označbe živil, ki jamčijo, da je živilo pridelano v skladu s standardi za ekološko pridelavo, mora zaključiti preusmerjanje na celotni kmetiji.

Preusmerjanja navadno traja dve leti, razen pri trajnih kulturah, kjer je čas preusmeritve tri leta. Pridelke, ki so uspeli na površinah v preusmeritvi v prvih 12 mesecih, je možno prodati le kot konvencionalne. Po preteku 12 mesecev se lahko živila prodajo pod navedbo »pridelano v okviru preusmerjanja v ekološko pridelavo«. Po zaključenem preusmerjanju, ko pridelovanje že ustreza vsem standardom, se lahko pridelki prodajajo pod oznako »iz nadzorovane ekološke pridelave«.

(<http://www.zveza-ekokmet.si/images/stories/Pdf/Standardi.pdf>)

### 3.5. BIODINAMIČNI NAČIN KMETOVANJA

Trend biološko-dinamičnega kmetijstva v Sloveniji ne narašča tako hitro kot pri ekološkem kmetovanju. V letu 2007 je bilo v Sloveniji 25 biodinamičnih kmetij, od leta 2008 do 2010 je bilo število ustaljeno pri 21 kmetijah. Leta 2011 pa smo imeli 23 kmetij z biološko-dinamičnim načinom kmetovanja. (Ministrstvo za kmetijstvo in okolje, 1. 7. 2012)

Začetnik biokmetijstva je dr. Rudolf Steiner, ki je imel leta 1924 v Koberwitzu »Kmetijski tečaj v osmih lekcijah«. S tem tečajem je postavil temelje biološko-dinamičnega kmetijstva, ki poleg skrbi človeka za naravo in oživljanja zemlja, vključuje tudi vplive kozmičnih ritmov na rast.

Osnovna načela biodinamičnega kmetijstva so:

1. »Harmonizirajmo pravilno gospodarjenje z gnojenjem, kolobarjenjem, izbiro kultur in sort, nego tal, preprečevanjem bolezni in škodljivcev...
2. Skrbimo za pravilno vzdrževanje tal in povečanje njih plodnosti.
3. Vrtnarimo brez uporabe strupenih agrokemikalij (umetnih gnojil, pesticidov).
4. Krepimo preventivne postopke proti škodljivcem, boleznim in plevelom. V primeru takega napada uporabljajmo ekološko sprejemljive postopke.
5. Bojkotirajmo uporabo neekoloških in neetičnih sredstev, postopkov in proizvodov.

6. Zmanjšajmo odvisnost vrtnarjev od industrijskih proizvodov. Vse potrebno poskušamo izdelati sami na lastnem vrtu ali dobiti od drugih biovrtničkarjev (gnoj, sredstva za varstvo rastlin, semena...).
7. Ohranjajmo raznolikosti, pestrosti rastlinskih in živalskih vrst v naravi.
8. Borimo se proti eroziji in ostalim oblikam uničevanja zemlje.
9. Pridelujmo kvalitetnejšo in bolj zdravo hrano.
10. Negujmo razumevanje za naravo in njene zakone. Ne uničujmo narave, temveč sodelujmo z njo!
11. Negujmo estetiko in smisel za dobro in lepo.
12. Sodelujmo z ritmi v naravi (ritmične izmenjave letnih časov, dneva – noči, jutra – večera...) in s planetarno-zodiakalnimi ritmi.
13. Razvijajmo zdrave socialne in bratske pobude med ljudmi.
14. Ustvarjajmo nove odnose med človekom in vesoljem na načelih duhovnega, ne pa mehničnega dožemanja vesolja« (Znaor, 1991).

## 4. NACIONALNE IN EVROPSKE OZNAČBE ZA PRIDELKE EKOLOŠKE IN INTEGRIRANE PRIDELAVE

### 4.1. EKOLOŠKA PRIDELAVA

»Blagovna znamka BIODAR (\*bios – lat. »life« + dar - slov. »gift«; biodar = the gift of life) je znak jamstva za slovenska živila iz nadzorovane ekološke pridelave« (<http://www.zveza-ekokmet.si/>).



**Slika 2: Označba blagovne znamke BIODAR**

(vir: <http://www.zveza-ekokmet.si/>)

Blagovno znamko BIODAR je registrirala Zveza združenj ekoloških kmetov Slovenije. Namenjena je kupcem, za lažjo prepoznavo živil posebne kakovosti. Standardi zveze so strožji od predpisov za ekološko pridelavo. Z oznako so označena živila, ki so pridelana ali predelana v skladu s predpisi za ekološko pridelavo in standardi Zveze združenj ekoloških kmetov Slovenije. Na embalaži živil je poleg označbe navedena tudi individualna šifra uporabnika, ime in naslov, da je možno slediti poreklu živila. (<http://www.zveza-ekokmet.si/>)

»Nacionalni zaščitni znak »ekološki« zagotavlja skladnost pridelave, predelave, pakiranja, skladiščenja in transporta ekoloških pridelkov, živil in krmil, z veljavnimi predpisi za ekološko kmetijstvo« (<http://www.kon-cert.si/zascitni-znaki.html>).



**Slika 3: Zaščitni znak za ekološko pridelavo**

(vir: [http://cekin.si/clanek/za\\_dom\\_in\\_druzino/gospodi-eko-klobasa-ljudstvu-sprican-krompir.html](http://cekin.si/clanek/za_dom_in_druzino/gospodi-eko-klobasa-ljudstvu-sprican-krompir.html))

Uradni znak Evropske unije za ekološka živila je »Eurolist«. Znak lahko uporablja vsak, ki izpolnjuje pogoje za ekološko pridelavo in predelavo, ki so določeni v Uredbi Sveta (ES) 834/2007 in Uredbi Komisije (ES) 889/2008 ter ima pridobljen certifikat. Oznaka zagotavlja potrošnikom kakovost živil in daje zagotovilo o izvoru. Od julija 2010 je znak obvezen za vsa predpakirana živila znotraj EU. Dovoljena pa je tudi prostovoljna raba pri nepakiranih živilih proizvedenih znotraj EU. (<http://www.kon-cert.si/zascitni-znaki.html>)



**Slika 4: Logotip EU za ekološke izdelke (Eurolist)**

(vir: [http://www.ringaraja.net/clanek/nov-znak-eu-za-ekolosko-kmetijstvo\\_2416.html?page=1&imageID=1285#image-link](http://www.ringaraja.net/clanek/nov-znak-eu-za-ekolosko-kmetijstvo_2416.html?page=1&imageID=1285#image-link))



**Slika 5: Znak EU za ekološke pridelke**

(vir: [http://www.ringaraja.net/clanek/nov-znak-eu-za-ekolosko-kmetijstvo\\_2416.html?page=1&imageID=1284#image-link](http://www.ringaraja.net/clanek/nov-znak-eu-za-ekolosko-kmetijstvo_2416.html?page=1&imageID=1284#image-link))

Označbo BIO podeljuje Inštitut KON-CERT Maribor. Pravico do uporabe znaka dobite s certifikatom za ekološko pridelavo, podeljenim s strani Inštituta.



**Slika 6: Znak BIO za ekološka živila**

(vir: <http://www.kon-cert.si/zascitni-znaki.html>)

Znamka Demeter je svetovna blagovna znamka. Namenjena je ekološkim pridelkom oziroma pridelkom, ki so pridelana po biološko-dinamični metodi. Ta metoda vključuje posebno pripravo obdelovanja zemlje in upoštevanje naravnih ciklov. Znamko lahko uporabljajo le pogodbeni partnerji, ki so že najmanj 2 leti v ekološki kontroli. Pridelovalci s to oznako so podvrženi strogi kontroli. Za postopek certifikacije je potrebno biti vključen v Zavod DEMETER Slovenija. (<http://www.kon-cert.si/zascitni-znaki.html>)



**Slika 7: Označba blagovne znamke Demeter**

(vir: [http://cekin.si/clanek/za\\_dom\\_in\\_druzino/gospodi-eko-klobasa-ljudstvu-sprican-krompir.html](http://cekin.si/clanek/za_dom_in_druzino/gospodi-eko-klobasa-ljudstvu-sprican-krompir.html))

#### 4.2. INTEGRIRANA PRIDELAVA

»Nacionalni zaščitni znak »integrirani« se uporablja za kmetijske pridelke oziroma živila, ki so pridelani v skladu s Pravilniki o integrirani pridelavi in Tehnološkimi navodili za integrirano pridelavo« (<http://www.kon-cert.si/zascitni-znaki.html>)



**Slika 8: Nacionalni zaščitni znak za integrirano pridelavo**

(vir: <http://www.akademija-zdrave-hrane.si/ekopridelava-vsebinsa/48/glavna-tema/integrirana-pridelava-sadja-in-zelenjave/index.html>)

Poleg državnega znaka za označevanje integrirano pridelanih živil imamo v Sloveniji tudi zasebne blagovne znamke. Oznako »Pikapolonica« je izdalo Združenje za integrirano pridelavo zelenjave Slovenije.



**Slika 9: Oznaka zasebne blagovne znamke "Pikapolonica"**

(vir: <http://www.lifestylenatural.com/257/Integrirana-pridelava>)

Pri označevanju kmetijskih pridelkov je poleg označbe »ekološki« dovoljena tudi uporaba okrajšav kot sta »bio« in »eko«.

## 5. PODLAGE ZA PRIDELAVO IN PRODAJO KMETIJSKIH PRIDELKOV

V Sloveniji je nadzor nad pridelavo kmetijskih izdelkov v večini strožji, kot v nekaterih drugih evropskih državah. Največ pravilnikov in priporočil opredeljuje ekološko kmetijstvo,



ki je pri nas trenutno najbolj v porastu. Kmetje se morajo pri pridelavi lastne zelenjave opirati na naslednje pravilnike in priporočila:

- Pravilnik o metodah inšpekcijskega nadzora, ki se uporabljajo za preverjanje skladnosti svežega sadja in zelenjave s tržnimi standardi v maloprodaji (ULRS 030/2011)
- Pravilnik o integrirani pridelavi poljščin (ULRS 110/2010)
- Pravilnik o splošnem označevanju živil, ki niso predpakirana (ULRS 28/2004)
- Zakon o kmetijstvu (ZKme-1) (ULRS 45/2008)
- Uredba Sveta (ES) o ekološki pridelavi in označevanju ekoloških proizvodov (834/2007)
- Pravilnik o ekološki pridelavi in predelavi kmetijskih pridelkov oz. živil (ULRS 31/2001)
- Pravilnik o zaščitnem znaku za označevanje kmetijskih pridelkov oz. živil (ULRS 58/2001)
- Priporočila za ekološko kmetovanje v Sloveniji (RUPK MKGP, junij 1997)
- Standardi BIODAR Zveze združenj ekoloških kmetov Slovenije

#### **Definicija integrirane pridelave v Zakonu o kmetijstvu:**

Zakon o kmetijstvu integrirano pridelavo opredeljuje kot uravnoteženo uporabo agrotehničnih in zootehničnih ukrepov, ob skladnem upoštevanju gospodarskih, ekoloških, etoloških in toksikoloških dejavnikov. Pri tem imajo pri enakem gospodarskem učinku naravni ukrepi prednost pred fitofarmaceutskimi, veterinarsko-farmaceutskimi in biotehnološkimi ukrepi. (ULRS 45/2008)

#### **Kontrola integrirane pridelave:**

Organizacije za kontrolo in certificiranje skrbijo za kontrolo nad pridelavo integriranih kmetijskih pridelkov oziroma živil in izdajanje certifikatov. Poleg tega vodijo evidenco pridelovalcev integrirano pridelanih poljščin. Pri vsakem pridelovalcu morajo opraviti vsaj en kontrolni pregled na leto. Vsaj 10% omenjenih pregledov pa mora biti nenapovedanih. (ULRS 110/2010)

Organizacija izda **certifikat** po opravljeni kontroli, če so poljščine pridelane v skladu s pravilnikom o integrirani pridelavi poljščin. Certifikat se izda za obdobje enega leta. Izda se le, če so vse površine, kjer se poljščine prideluje ustrezne. S pridobitvijo certifikata pridelovalec pridobi pravico do uporabe označbe za integrirani kmetijski pridelek. Poleg te označbe lahko uporabi tudi zasebni logotip. Pri prodaji integrirano pridelanih poljščin mora imeti pridelovalec poleg certifikat ali vsaj njegovo kopijo. (ULRS 110/2010)

Nepredpakirana živila morajo vsebovati naslednje podatke:

- »ime, pod katerim se živilo daje v promet.../
- ...ime ali poslovno ime proizvajalca ali trgovsko ime oziroma blagovno znamko živila;
- kraj porekla ali država izvora, če bi izpustitev tega podatka lahko zavedla potrošnika glede pravega izvora ali porekla živila...« (ULRS 28/2004).

#### **Način označevanja:**

V Pravilniku o splošnem označevanju živil, ki niso predpakirana je določeno, da mora biti označba na živilu ali neposredno ob živilu, na katerega se nanaša, v slovenskem jeziku, na dobro vidnem mestu, nedvoumna, čitljiva, neizbrisana in ne sme biti prekrita z drugim besednim ali slikovnim materialom. (ULRS 28/2004)

#### **Prodaja kmetijskih pridelkov lastne pridelave:**

Zakon o kmetijstvu pravi, da so majhne količine primarnih pridelkov in izdelkov vse količine, ki jih kmetijsko gospodarstvo proizvede in neposredno prodaja končnemu potrošniku. Neposredna prodaja končnemu potrošniku je: prodaja na kmetijskem gospodarstvu, prodaja na tržnicah, prodaja na premičnih prodajnih objektih, kot so premična stojnica in potujoča prodajalna, prodaja od vrat do vrat, prodaja na sejmi in prireditvah. (ULRS 45/2008)

Za kmetijo lahko neposredno prodajajo pridelke nosilec, člani kmetije in zaposleni na kmetiji. Kakovost kmetijskih pridelkov in živil je skupek lastnosti in značilnosti, zaradi katerih kmetijski pridelki in živila zadovoljijo izražene ali zahtevane potrebe potrošnika. 66. člen Zakona o kmetijstvu prepoveduje zavajanje potrošnikov, saj označevanje in način trženja kmetijskih pridelkov ali živil ne smeta besedno, slikovno ali kako drugače zavajati potrošnika glede resničnosti navedenih podatkov. (ULRS 45/2008)

### **Sheme kakovosti:**

Opredejajo posebna merila in zahteve glede značilnosti kmetijskih pridelkov ali živil, ki presegajo predpisano kakovost, in so pomembna za pospeševanje proizvodnje višje ali posebne kakovosti, ki je tržno zanimiva in prepoznavna za potrošnika. Med sheme kakovosti spadata tudi označbi »ekološki« in »integrirani«. Kmetijski pridelek je lahko označen s to označbo, če je zanj izdan certifikat, ki dokazuje, da je njegova pridelava ustrezna. (ULRS 45/2008)

## 5.1. INŠPEKCIJSKI NADZOR

Inšpekcijski nadzor določa Pravilnik o metodah inšpekcijskega nadzora, ki se uporabljajo za preverjanje skladnosti svežega sadja in zelenjave s tržnimi standardi v maloprodaji.

Drugi odstavek 3. člena pravilnika se nanaša na označevanje živil, in sicer določa, da morata biti na prodajnem mestu nepakirano sadje in zelenjava označena v skladu s pravilnikom, ki ureja označevanje živil, ki niso predpakirana, in v skladu z ustreznim tržnim standardom. (Uradni list RS 030/2011)

V Pravilniku o metodah inšpekcijskega nadzora je naloga inšpektorja, da izvaja preverjanje skladnosti svežega sadja in zelenjave s predpisanimi tržnimi standardi in preverjanje njihovega pakiranja in označitve v maloprodaji. (Uradni list RS 030/2011)

### **Potek vzorčenja:**

Pravilnik o metodah inšpekcijskega nadzora definira vzorčenje kot postopek jemanja osnovnih vzorcev ter oblikovanje velikega vzorca, ki je predviden za ocenjevanje kakovosti. Naloga inšpektorja je, da odvzame osnovne vzorce na naključno izbranih mestih v seriji. Število in velikost osnovnih vzorcev določi glede na vrsto pakiranja in količino svežega sadja in zelenjave. (Uradni list RS 030/2011)

## 5.2. ANALIZA OPRAVLJENIH INŠPEKCIJSKIH NADZOROV

Inšpekcija za kakovost živil na področju varnosti preverja »...skladnost s splošnim živilskim zakonom in posebnimi predpisi, ki urejajo naslednja področja:

- označevanje,
- predstavljanje in oglaševanje živil,
- zdravstvene in prehranske trditve na živilih,
- biološka varnost (higiena živil, obsevana živila),
- kemijska varnost živil (aditivi, arome, nova živila, onesnaževala, ostanki pesticidov),
- biotehnologija (GSO v živilih oziroma GS živila),
- radionuklidi v živilih« (Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano, 31. 1. 2011).

Na področju kakovosti živil preverijo skladnost s predpisi:

- označevanja (npr. posebni kmetijski pridelki in živila)
- nadzora nad kontrolnimi organizacijami (npr. posebni kmetijski pridelki in živila)
- uredbo o ureditvi trga z določenimi kmetijskimi pridelki in živila (npr. poljščine, sadje in zelenjava).

Ob koncu leta 2010 je bilo na Inšpekciji za kakovost živil zaposlenih 41 oseb (inšpektorjev in vzorčevalcev). Največ zaposlenih deluje v območnih enotah Koper in Ljubljana, sledita Maribor in Novo Mesto. (Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano, 31. 1. 2011)

Redni pregledi na področju varnosti in kakovosti živil se izvajajo v intervalih od enega do tri leta. Pogostost pregledov je vezana na tveganje objekta. Pregledi se opravijo tudi v primeru suma, prijave strank in ugotovljenih nepravilnosti.

V letu 2010 je Inšpekcija za kakovost živil opravila 2203 inšpekcijskih pregledov. Od tega so 579 osebam izdali opozorila, 131 osebam so izdali ureditvene odločbe in 25 odločbe o prepovedi.

Večina obratov, ki so pod nadzorom Inšpekcije za kakovost živil, se ukvarja z maloprodajo. Od 3299 obratov jih je kar 2439 maloprodaje. Sledi proizvodnja s 543 obrati.

V letu 2010 so skupno odvzeli 1813 vzorcev. Bili so analizirani na enega ali več parametrov vezanih na varnost in kakovost.

Pri preverjanju varnosti živil so preverili prisotnosti prepovedanih substanc in druge dejavnike, ki lahko vplivajo na varnost oziroma zdravje potrošnika. To so: pesticidi, onesnaževala, aditivi, alergeni in GSO. Poleg tega so preverili tudi kakovost in označevanje živila in biološko varnost. Pri največ vzorcih so preverili prisotnost pesticidov, sledi preverjanje za prisotnost onesnaževal, preverjanje kakovosti in označevanja ter biološke varnosti.

Po opravljeni analizi in ugotovljenih neskladnostih »...so inšpektorji nosilce živilske dejavnosti seznanili z rezultati, zahtevali odpravo nepravilnosti ter v primeru, ko se je nevarno živilo nahajalo v prometu zahtevali izvedbo umika oz. odpoklica, v kolikor nosilec živilske dejavnosti ni sam začel z omenjenima aktivnostma« (Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano, 31. 1. 2011).

136 inšpekcijskih pregledov je bilo opravljenih v okviru preverjanja kakovosti in označevanja svežega sadja in zelenjave. Večina pregledov je bila opravljena v trgovskih verigah, prodajalnah, stojnicah in kioskih. Izrečenih je bilo 85 opozoril ob ugotovljenih nepravilnostih, 7 glob oziroma plačilnih nalogov in ena odločba o odpravi nepravilnosti. »Odstotek ugotovljene kršenosti je visok in znaša 74%, razmerje ugotovljenih nepravilnosti kakovost:oznake je 1:2« (Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano, 31. 1. 2011).

Ugotovili so naslednje nepravilnosti pri označevanju sadja in zelenjave:

- »nepravilnosti v označevanju porekla – poreklo glede na dokumentacijo o blagu ni pravilno navedeno, označeno je več držav porekla;
- označeni so kakovostni razredi tudi pri tistih vrstah sadja in zelenjave, kjer ni več EU standardov;
- pomanjkljive oznake pri predpakiranem sadju in zelenjavi;
- navedba sorte ni pravilna...« (Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano, 31. 1. 2011)

Nepravilnosti pri kakovosti sadja in zelenjave:

- »...blago ne ustreza označeni kategoriji kakovosti;
- blago ne ustreza minimalnim pogojem kakovosti« (Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano, 31. 1. 2011)

»Pri hujših kršitvah, ko blago sploh ni označeno, se pravno osebo kaznuje z globo od 1.000 do 5.000 evrov, samostojnega podjetnika od 400 do 2.500 evrov, za fizično osebo (pridelovalca) pa od 80 do 500 evrov. V primeru, ko gre za zavajajoče označevanje, pa je kazen za pravno osebo od 2.000 do 6.200 evrov, za samostojnega podjetnika od 500 do 3.000 evrov in za fizično osebo od 200 do 600 evrov« (Heric, 2012).

## 6. TRŽNICA V PRETEKLOSTI IN DANES

Tržnica predstavlja pomembno nakupovalno središče, tako za meščane in okoliške prebivalce, kot tudi za turiste. Pojem tržnica običajno označuje pokrit prostor, kjer se vrši prodaja. Odprt prodajni prostor, na katerem so lahko tudi stojnice, pa običajno imenujemo kar »trg«. Osrednja ljubljanska tržnica je nekaj posebnega, saj jo sestavljata pokrit prodajni prostor in odprt prostor s stojnicami. Tržnica je pomembna predvsem za lokalne pridelovalce, ki s svojimi pridelki oskrbujejo meščane, ki si želijo domačih pridelkov.

»Trgovanje med mestom in vasjo je bilo tako v preteklosti kot je tudi še danes posebnega pomena za meščane in okoličane. Mesto in vas med seboj trgujeta z različnim blagom in na različne načine« (Židov, 1994, str. 7).

### 6.1. OBSEG ŽIVILSKEGA TRGA

Osrednja tržnica je imela pomembno vlogo v 19. in 20. stoletju. Središče živilskega trga sta predstavljala Vodnikov trg in Pogačarjev trg. Ob tem so prodaje živil in drugih potrebščin potekale tudi na Adamič-Lundrovem nabrežju, Krekovem trgu in Dolničarjevi ulici, po razširitvi pa še na Levstikovem trgu, Cankarjevem nabrežju in Petkovškovem nabrežju.

Pred drugo svetovno vojno pa sta bila v Ljubljani še dva manjša trga, in sicer v Šiški in na Viču.



**Slika 10: Prodaja na Pogačarjevem trgu (leta 1906)**

(vir: <http://ljublana-kps.zrc-sazu.si/1-5.html>)

Večina prodaje se je ob koncu 19. stoletja odvijala pred mestno hišo, da je mestna oblast lažje nadzorovala trgovino. Ob uvedbi tramvajske proge, ki je potekala pred mestno hišo, v 19. stoletju so osrednji trg premestili na Pogačarjev trg. Ta je nastal v osemdesetih letih 19. stoletja. Na njem je prodajala večina branjevk s sadjem in zelenjavo. Število prebivalcev je v tistem času hitro naraščalo in trg je postal premajhen. Leta 1900 je Ljubljana imela okoli 45.000 prebivalcev, čez deset let pa že 57.000. Zato so leta 1903 živilski trg razširili na Vodnikov trg. Na mestu, kjer se nahaja Vodnikov trg, je stala stavba v kateri so bile višje in srednje šole, muzej ter knjižnica. Po potresu leta 1985 pa so stavbo porušili. Trg je bil prvotno namenjen prodaji pridelkov kmetov, vendar so tu prodajale tudi Trnovčanke in Krakovčanke.

Do druge svetovne vojne so na Krekov trg prihajali tudi kmetje, ki so iskali delovno silo. Z naraščanjem števila prebivalcev so morali dodatno razširiti tudi trg. Leta 1929 so za prodajni prostor določili še Levstikov trg. Prodajalci nad njim niso bili navdušeni, saj so se bali, da bodo s premestitvijo izgubili kupce. Na Vodnikovem in Pogačarjevem trgu je bila večja ponudba in izbira, zato je bilo tam tudi ogromno kupcev. Leta 1930 so sprejeli sklep, da se morajo vsi prodajalci, ki ne prodajajo živil, premestiti na Levstikov trg. Prišlo je do upora prodajalcev, s tem pa Levstikov trg ni uspel. Trg so leta 1931 razširili na Cankarjevo nabrežje, vseeno pa je bil prostor premajhen. Leta 1933 so zato znova poskusili s

premestitvijo dela živilskega trga na Levstikov trg. Namesto, da bi nanj premestili le določeno skupino prodajalcev, so se odločili, da bo trg namenjen tudi prodaji živil. Odpravili so celo tržnino, da bi privabili več prodajalcev. Kljub temu trg ni bil obiskan. Nanj so le v sezoni, ko je bil glavni prodajni trg preveč zaseden, poslali prodajalce sadja. (Židov, 1994)



**Slika 11: Osrednja tržnica (na prehodu iz 19. v 20. stoletje)**

(vir: <http://www.zdl.si/2011/09/436/#>)

»Leta 1932 je Jože Plečnik izdelal načrt za novi ljubljanski magistrat, na Vodnikovem trgu, vendar je dala ljubljanska mestna uprava prednost gradnji novih poslopij tržnic, ki jih je Plečnik načrtoval od Kresije do Zmajskega mostu z Mesarskim mostom na sredini. Gradnja se je začela v avgustu 1940 in končala 1944. Kompleks Plečnikovih tržnic pa se danes razprostira od Tromostovja do Zmajskega mostu« ([http://www.lpt.si/lpt/zgodovina\\_podjetja](http://www.lpt.si/lpt/zgodovina_podjetja)).





**Slika 12: Plečnikove tržnice**

(vir: <http://www.zvkds.si/sl/kulturna-dediscina-slovenije/foto/6322-/>)

Prodaja pa se ni opravljala le na živilskem trgu. Izven trga je bilo leta 1919 kar 46 raznih stojnic. Naslednje leto jih je bilo že 205.



**Slika 13: Prodajna lopa izven živilskega trga**

(vir: Židov, 1994, str. 64)

Tudi prodajalci izven živilskega trga so se morali držati pravil, ki so veljala na trgu. Na stojnice so morali nalepiti svoja imena ter Pravilnik za javna tržišča. Poleg tega so morali

imeti potrdilo z mestnega stavbnega urada, da stojnice ustrezajo predpisom mestnega stavbnega reda.

## 6.2. PRODAJALCI

Na trgu so prodajali večinoma prodajalci iz mesta, to so Trnovčanke in Krakovčanke, ter prodajalci iz ožje ljubljanske okolice. Prodajalci so prihajali tudi iz Dolenjske, Gorenjske, Bele krajine, Štajerske, Koroške in Hrvaške, Bosne, Vojvodine ter Srbije.

Z vrtnarstvom so se naprej začeli ukvarjati v Trnovem in Krakovem, saj sta obe četrti blizu mestnega jedra. Zelenjavo so začeli pridelovati za potrebe ljubljanskega trga. Poleg prodaje zelenjave je bilo pomembno tudi zeljarstvo. Do konca 19. stoletja so bile v Trnovem in Krakovem pomembne panoge: vrtnarstvo, ribištvo in čolnarstvo. Obdržalo se je le vrtnarstvo, ostali panogi pa sta izumrli. Do druge svetovne vojne, naj bi iz teh dveh četrti prihajale prodajati ženske iz vsake hiše. Njihova zelenjava je veljala za najbolj kvalitetno. Priljubljene pa so bile tudi med kupci, saj so bile pravzaprav domačinke. »Tujim« prodajalkam pa niso povsem zaupali.

Trnovčanke in Krakovčanke so še vedno prisotne na tržnici in predstavljajo tradicionalni način trgovanja. Še danes nekatere pripeljejo svojo zelenjavo s cizami. Število prodajalk pa se je močno znižalo, saj se bilo leta 1993 prijavljenih le še 15 prodajalk s tega območja.

Na trgu pa so prodajale tudi mestne branjevke, ki so bile poklicne trgovke. Za svojo prodajo so morale imeti obrtno dovoljenje. Pridelke so kupovale od grosistov in kmetov ter ga nato preprodajale na trgu.

Točnega števila prodajalcev ni, zapisi o dogajanju na trgu pa kažejo, da je bilo v času praznikov na trgu tudi 1500 prodajalcev. Običajno naj bi trg vsak dan obiskovalo po več sto prodajalcev.



**Slika 14: Prodajalka z vozičkom iz Savelj okrog leta 1920**

(vir: <http://www.zdl.si/2011/09/436/>)

Branjevke so bile večinoma ženske z večjim številom otrok in brez večjega premoženja. Pogosto so s seboj na trg pripeljale otroke, ki so pomagali pri prodaji. Največkrat so pripeljale mlajše hčerke, ki so se skupaj z materjo začele navajati na prodajo, kasneje pa so lahko prevzele dejavnost. Do prve svetovne vojne je bila prodaja na trgu predvsem namenjena ženskam. Moški so se ukvarjali s kmečkimi opravili in niso imeli časa za odhod na trg. Delitev dela je bila v tistem času zelo pomembna. Moški se je odpravil na trg le v primeru, da žena zaradi zdravstvenih težav ni mogla zapustiti hiše. Moški prodajalec na trgu je kazal na hudo ekonomsko stisko družine. Po vojni pa so začeli s prodajo tudi nekateri moški, predvsem vojni invalidi, ki se niso mogli ukvarjati z drugimi dejavnostmi.



**Slika 15: Prodajalka s cizo (danes)**

(vir: <http://krakovo.dijaski.net/?stran=zgodovina>)

Na trgu so kupovale predvsem gospodinje. Mestne gospe pa so na trg pošiljale svoje kuharice in služkinje. Veliko je bilo gostilničarjev in lastnikov restavracij, ki so bili pri prodajalkah kar priljubljeni. Poleg mestnih kupcev so na trg hodili tudi kupci iz drugih delov Slovenije in tudi tujine. Trg je bil najbolj obiskan ob sredah, sobotah in praznikih.

Na tržnici so veljala posebna pravila obnašanja. Vabljenje kupcev in glasno ponujanje pridelkov in izdelkov je bilo prepovedano, čeprav so bile prodajalke ter predvsem mestne branjevke kar vsiljive. Predvsem v času odhoda so hotele prodati čim več ostalega blaga, da ga ne bi bilo potrebno peljati nazaj domov, ker je bilo to za nekatere prodajalke sramotno. Pridelke so merili na različne načine, saj tehtnice na trgu niso bile pogoste. Veliko izmed prodajalk s tehtnicami pa je vseeno goljufalo pri tehtanju, saj so bile tehtnice netočne, uteži pa neustrezne. Pogosto so za odmerjanje živil uporabljali merice, šopke, kose, litre, žlice, zajemalke ali pa so za odmerjanje uporabljali kar roko in pest, kar pa ni bilo najbolj učinkovito. Zelenjavo se večinoma tehtali ali pa prodajali na kose, kar je pogosto ujezilo kupce, saj vsi kosi zelenjave niso enako veliki.

Do problemov je prihajalo tudi pri ceni. Prodajalke so hotele svoje pridelke kar se da dobro prodati, kupci pa so želeli čim nižje cene. Na cene so vplivali različni dejavniki, kot so sezona, vremenski pojavi in obdobja praznikov. Odvisne pa so bile tudi od mestne oblasti. Da bi se izognili težavam s previsokimi cenami, je Oddelek za prehrano Slovenije leta 1920 od prodajalcev zahteval jasno označeno ceno pridelkov, leta 1921 pa so razglasili Uredbo o pobijanju draginje in brezvestne špekulacije. Cene so omejili in kaznovali vse prodajalce (kasneje pa tudi kupce pridelkov), ki so živila prodali po višji ceni. Kupci so bili z omejitvami zadovoljni, prodajalci pa so se jim upirali. Cene so napovedali deset dni vnaprej, da so bile branjevke, ki so zelenjavo kupovale pripravljene. Vsak mesec dvakrat so cene živil objavili v časopisu in s tem seznanili kupce, ki so vseeno na trgu zasledili previsoke cene. Prodajalce, ki niso jasno označili cen pridelkov in živila prodajali po višji ceni od dovoljene, so kaznovali z zaporom ter denarno kaznijo. Cene živil mestnim oblastem, kljub vsem opozorilom in nadzorom, ni uspelo poenotiti. Nekatere branjevke so pridelke raje odpeljale nazaj domov, kot pa da bi jih prodale po nižji ceni. Cene živil so zato, kljub vsem posegom, naraščale. Konec leta 1922 cen niso več določali oziroma maksimirali. Cene, ki so jih objavile so bile le orientacijske in niso predstavljale omejitve za prodajalce. Kljub kasnejšim poskusom omejitve cen, ni bilo zelenih rezultatov, dokler niso leta 1932 zopet uvedli Zakon o pobijanju draginje. Tokrat je ceno živilom določala policija, prodajalci pa so morali znova začeti jasno označevati cene prodajanih pridelkov. Čez sedem let so izdali novo Uredbo o zatiranju draginje in brezvestne špekulacije, ki je poleg označevanja cen pridelkov zahtevala tudi ustanovitev odborov v vseh krajih z več kot 5000 prebivalci. Cene pri branjevkah so bile navadno višje kot cene pri kmeticah, zato oblasti niso dovolile, da bi prodajale skupaj, saj bi branjevke prepričevale kmetice v višanje cen. V primeru pomanjkanja pridelkov (predvsem pri sadju) so oblasti dovolile prodajo prodajalcem z juga, ki so imeli navadno precej nižje cene. S tem so morali tudi slovenski pridelovalci spustiti cene, če so želeli pridelke prodati. Nad tem so bile navdušene gospodinje in ostali kupci, prodajalci pa so se upirali. (Židov, 1994)

### 6.3. PRODAJA ZELENJAVE

Zelenjavo so prodajali na Vodnikovem trgu in Pogačarjevem trgu. Na Vodnikovem trgu so prodajale kmečke prodajalke in Trnovčanke ter Krakovčanke, na Pogačarjevem trgu pa so bile mestne branjevke.



**Slika 16: Kmečke prodajalke zelenjave na Vodnikovem trgu (leta 1962)**

(vir: Židov, 1994, str. 111)

V zimskem času so branjevke v večini prodajale uvoženo in zgodnjo zelenjavo. Spomladi so s prodajo pričele Trnovčanke in Krakovčanke, ki so jim sledile kmečke prodajalke. Branjevke so prodajale čebulo, krompir, solato, radič, špinačo, šparglje, artičoko, kumare in grah. Nekaj vrst zelenjave je bilo uvoženih iz Italije, krompir pa celo iz Afrike. Trnovčanke in Krakovčanke so bile najbolj znane po svoji solati. Kmetje so pridelovali zelenjavo, ki jo je bilo možno prodati v večjih količinah, kot je krompir, fižol, koleraba in korenje. (Židov, 1994)

#### 6.4. TRŽNICA DANES

Definicija tržnice v Slovarju slovenskega knjižnega jezika je naslednja:

Tržnica je »...navadno pokrit prostor, kjer se vsak dan ob določenem času prodaja in kupuje raznovrstno blago, zlasti živila...«

([http://bos.zrc-sazu.si/cgi/a03.exe?name=sskj\\_testa&expression=tr%C5%BEnica&hs=1](http://bos.zrc-sazu.si/cgi/a03.exe?name=sskj_testa&expression=tr%C5%BEnica&hs=1)).

Javno podjetje Ljubljanska parkirišča in tržnice, d.o.o. poleg Osrednje ljubljanske tržnice upravlja še:

- Tržnico Moste,
- Tržnico Bežigrad,
- Tržnico Šiška in

- Tržnico Koseze.

V okviru trgovskega centra BTC City deluje Tržnica BTC City.



**Slika 17: Osrednja ljubljanska tržnica**

(vir: <http://www.e-fotografija.si/templates/?a=1974&z=1>)

Ekološka tržnica v Ljubljani deluje od julija 1999. Prodajalci so kmetje iz Združenja ekoloških kmetov osrednje Slovenije. Začeli so z le dvema stojnicama na Cankarjevem nabrežju. V letu 2000 se je ponudba hitro širila, s tem pa je naraščalo število kupcev. V letu 2000 je na tržnici prodajalo v povprečju že 7 do 10 kmetov. Na tej tržnici prodajajo predvsem sveže sadje in zelenjavo ter žita. (Bavec idr., 2001)

Parkiranje v centru mesta je velik problem. Večina obiskovalcev tržnice mora prehoditi kar dolgo pot preden se lahko posveti nakupom. Gradnja garažne hiše pod tržnico je ena izmed rešitev, ki pa ni všeč ne prebivalcem, ne kupcem in ne branjevkam na tržnici. Ena izmed branjevk mi je v pogovoru dejala: *»To kar govorijo, da bi bilo parkirišče pod tržnico, pa ni izvedljivo. To je naraven trg, ki ga pridejo pogledat tudi turisti in se ga ne sme spreminjat. To bodo potem uničili spomenik«*. Poleg vsega hrupa in nemira ob gradnji, bi povečan kasnejši promet slabšal bivalne pogoje in ogrožal zdravje prebivalcev. Zmanjšana pa bi bila tudi uporaba javnega prometa, ki bi jo morali le spodbujati.

Cene pridelkov na tržnicah se močno razlikujejo. Poleg načina pridelave na ceno vplivata tudi povpraševanje in količina pridelkov. V spodnji tabeli so prikazane cene na Osrednji tržnici v Ljubljani, ki veljajo za julij 2012.

**Tabela 4: Cene na Osrednji tržnici (v evrih za kilogram)**

Vrsta pridelka	Cena (€/kg)
blitva	2 – 6
brokoli	3 – 4
bučke	1.5 – 2
cvetača	2.5 – 3
čebula	2 – 4
česen	8 – 12
fižol v zrnju	10 – 12
jajčevci	2.5 – 3
korenje	1.5 – 3
kumare	1 – 2
mladi krompir	3 – 4
ohrovt	1.5 – 2
paprika	3 – 4
paradižnik	3 – 5
por	3 – 4
radič	2 – 3
rdeča pesa	1.5 – 2
solata (glavnata)	2 – 3
špinača	6 – 8
zelje	1 – 1.5

(Vir: [http://www.lpt.si/trznice/Cene\\_na\\_trznici](http://www.lpt.si/trznice/Cene_na_trznici))

Cene, ki so navedene v tabeli, so pri nekaterih branjevkah še nekoliko višje in se skozi sezono spreminjajo. Izpisane cene veljajo za pridelke konvencionalnega načina kmetovanja. Najvišje so cene v začetku sezone, saj je takrat ponudba razmeroma majhna, povpraševanje pa veliko.



Najvišjo ceno imajo zgodnje vrste zelenjave, ki jih pridelovalci na tržnici prodajajo vsaj kakšen mesec pred začetkom zorenja na domačem vrtu kupcev.

Cene ekoloških pridelkov so v večini višje od konvencionalnih pridelkov. Razlike so lahko ogromne, čeprav lahko nekatera živila običajne pridelave celo presegajo ceno ekološko pridelane zelenjave.

V spodnji tabeli so navedene okvirne cene (eur/kg) zelenjave konvencionalne pridelave v supermarketu in na tržnici ter cene ekološko pridelane zelenjave na tržnici.

**Tabela 5: Primerjava cen pridelkov na različnih prodajnih mestih**

Vrsta zelenjave	Supermarket - konvencionalna pridelava (okvirne cene)	Tržnica - konvencionalna pridelava	Tržnica - ekološka pridelava
Rdeča paprika	1,96	5	/
Bela paprika	0,84	3	5
Solata	0,99	2,5 – 4	4
Zelje	0,29	2	3
Paradižnik	1,19	3	5
Krompir	0,38 - 0,84	2	2,5 – 4
Čebula	0,54	2	4

Nekaj vrst zelenjave se na tržnici prodaja tudi v »šopkih«. Večinoma se tako prodaja peteršilj in mlada čebula. Šopek mlade čebule tako stane okoli 1 evra.



**Slika 18: Ekološka tržnica v Ljubljani**

(vir: <http://www.delo.si/novice/ljubljana/o-zasciti-trznice-bo-odlocalo-ustavno-sodisce.html>)

Pogosto na tržnici je tudi barantanje. Prodajalke pogosto ponujajo kupcem poleg izbrane zelenjave še druge pridelke in pri tem spuščajo cene ali ponujajo popuste. V večini primerov nekoliko zaokrožujejo količine pri tehtanju ali končne cene, kupci pa poskušajo pridobiti kakšen dodaten kos zelenjave. Za »dobro vago« so kupci pripravljeni branjevkam pustiti tudi kakšen dodaten evro, v zameno za katerega prodajalke zopet dodajo še kateri drug pridelek – »za poskusit«. Vse skupaj se vrti v krogu, v katerem imata tako kupec kot prodajalka »dobiček«.

Tehtnice za tehtanje živil na tržnici morajo biti v skladu z meroslovnimi predpisi in overjene vsako leto.

Kmetom, ki prodajajo svoje pridelke na tržnici, ni potrebno izdajati računov (razen v primeru prodaje davčnim zavezancem), kadar opravljajo dobavo kmetijskih pridelkov končnemu potrošniku, na tržnici ali za lastno rabo. (Horvat, 2011)

# EMPIRIČNI DEL

## 7. METODOLOGIJA

### 7.1. CILJI

Cilj diplomskega dela je predstaviti stanje kmetijstva in zelenjadarstva v Sloveniji ter prodajo kmetijskih pridelkov na dveh tržnicah v Ljubljani. V teoretičnem delu sem nekoliko bolj podrobno predstavila integrirano in ekološko pridelavo kmetijskih pridelkov. Preverila sem pravilnike in zakone, ki se nanašajo na ustrezno pridelavo in kontrolo le-te. Želela sem preveriti ponudbo zelenjave na tržnicah v Ljubljani in ustreznost oznak na posamezni stojnici na tržnici. Poudarek sem dala na poreklo oziroma izvor zelenjave. Želela sem preveriti mnenja kupcev o slovenski zelenjavi in njihovo zaupanje prodajalcem. Predvsem sem hotela preveriti zanimanje potrošnikov za slovensko zelenjavo in izpostaviti prednosti domačih pridelkov.

### 7.2. HIPOTEZE

Raziskavo sem podprla z naslednjimi hipotezami:

1. Zelenjava na tržnicah ni ustrezno označena glede izvora.
2. Prodajalci ne prodajajo le zelenjave lastne pridelave in slovenskega porekla.
3. Kupci so mnenja, da je zelenjava slovenskega porekla boljše kakovosti kot zelenjava iz tujine.
4. Kupci so pripravljene zelenjavo slovenskega porekla kupovati po višji ceni, vendar ne več kot 10%.
5. Kupci ne zaupajo v celoti prodajalcem zelenjave na tržnicah.

### 7.3. METODE DELA

V raziskavi sem uporabila deskriptivno kvalitativno metodo raziskovanja pri pregledu pravilnikov vezanih na pridelavo zelenjave v Sloveniji in pregledu objav ter člankov na internetu. Kot tehniko zbiranja podatkov sem uporabila intervju.

## 7.4. INTERVJU

Da bi pridobila vse potrebne podatke za analizo mnenja potrošnikov o prodaji slovenske zelenjave na tržnici in o samem pomenu tržnice, sem kot tehniko zbiranja podatkov uporabila individualne intervjuje. Intervjuji so bili polstrukturirani in so potekali z neposrednim pogovorom ter individualno. Uporabila sem dva intervjuja, in sicer intervju namenjen prodajalcem zelenjave na tržnicah oziroma branjevkam in intervju namenjen kupcem na tržnici. Intervjuja sta se smiselno povezovala in zajemala iste točke raziskave. Oba intervjuja sta obsegala od pet do deset vprašanj, saj sem vsak intervju prilagodila odgovorom in odzivom intervjuvanca. Imela sem pripravljena glavna vprašanja, ostala vprašanja pa sem po potrebi oblikovala oziroma dodala glede na potek intervjuja. Intervju so sestavljala vprašanja zaprtega in odprtega tipa. Kljub zaprtemu tipu vprašanj pa so intervjuvanci imeli možnost poleg dodati še svoje mnenje. Odgovori na prva tri vprašanja intervjuja za kupce so v večini zelo kratki, na preostala vprašanja pa so kupci odgovarjali v več stavkih oziroma v obliki pripovedi. Intervju namenjen branjevkam pa je v celoti obsegal le vprašanja odprtega tipa, vendar so zaradi dela s strankami nekateri intervjuvanci podali tudi krajše odgovore.

Z intervjuji pridobljene rezultate sem razdelila v tri skupine:

- dejavniki, ki spodbujajo nakup
- dejavniki, ki ovirajo nakup
- ostalo

## 7.5. VZOREC

Intervjuvanje je potekalo na Tržnici BTC City in na Osrednji ljubljanski tržnici (oziroma Glavni ljubljanski tržnici). Na vsaki tržnici sem opravila intervjuje z desetimi kupci in z desetimi prodajalci zelenjave. Tržnico BTC City sem obiskala v sredo 11.7.2012 v popoldanskem času in v petek 13.7.2012 v dopoldanskem času. Glavno ljubljansko tržnico pa sem obiskala v soboto 14.7.2012 v dopoldanskem in popoldanskem času. Poleg zastavljenih vprašanj intervjuja za kupce, sem preverila tudi starost in status intervjuvancev. Zanimalo me je, če so poročeni in zadolženi za kuhanje. Na Osrednji tržnici je imela najstarejša intervjuvanka 83 let, najmlajša intervjuvanka pa je imela 27 let. Na tej tržnici je na intervju

pristalo devet žensk in en moški. Na Tržnici BTC City je imela najstarejša intervjuvanka 67 let, najmlajši intervjuvanec pa 21 let. Na intervju je pristalo pet žensk in pet moških.

Kupce sem naključno izbrala v središču tržnice. Na intervju je pristalo le približno 10% ustavljenih oseb. Intervjuje s kupci sem snemala in posnetke uporabila le za lažji prepis in interpretacijo rezultatov. Intervjuji z branjevkami oziroma prodajalci zelenjave so potekali ob njihovih stojnicah. Vse branjevke so pristale na intervju. Zaradi hitrega tempa na tržnici so nekateri intervjuji kratki in zajemajo le direktne odgovore na zastavljena vprašanja. Nekoliko daljši so bili intervjuji s kupci. Poleg opravljenega intervjuja so nekatere branjevke pristale tudi na fotografiranje njihovih stojnic in prodajane zelenjave.

Med izbranimi prodajalci zelenjave so bili štirje moški in šestnajst žensk.

Kupci na Tržnici BTC City in Osrednji tržnici so bili stari med 21 in 83 let.

**Tabela 6: Starostna struktura kupcev**

<b>Starostna skupina</b>	<b>Število kupcev</b>
do 40 let	4
od 40 do 60 let	8
nad 60 let	8

Na tržnici sem opazila predvsem starejšo populacijo. Prevladujejo upokojenci in mlade družine. Tudi po pripovedovanju branjevk je večina kupcev starejših. Prodajalke pravijo, da največji delež njihovih stalnih strank predstavljajo prav upokojenci.



**Slika 19: Tržnica BTC City**

(vir: <http://www.atelje-s.si/trznica.html>)

Z Osrednje tržnice v Ljubljani so mi sporočili število prodajalcev v letošnjem letu. Na Pogačarjevem trgu je 27 najemnikov, ki so ekološki pridelovalci kmetijskih pridelkov. Večina prodaja pridelke vse sobote v sezoni. Med tednom, najpogosteje v četrtek, pa prodajata le en ali dva pridelovalca.

Kmetijskih pridelovalcev, ki se ukvarjajo z občasno prodajo, je 33. Prodajajo v večini ob sobotah, občasno pa tudi v sredo ali petek, kar pa je odvisno od sezone in tudi vremena.

Skupno je na tržnici 176 najemnikov, ki prodajajo vse tržne dni v letu. V sezoni prodajajo ob vseh sobotah. Ostale dni v tednu pa je na tržnici povprečno do 80 prodajalcev na dan. (osebna komunikacija, 5. 8. 2012)

## 7.6. VPRAŠANJA ZA INTERVJUJE

Okvirna vprašanja za intervju z branjevkami oziroma prodajalci zelenjave:

1. Ali vedno prodajate le zelenjavo slovenskega porekla?
2. Prodajate le zelenjavo lastne pridelave ali prodajate tudi pridelke drugih slovenskih prodajalcev (morda sosedov)? Kaj pa uvoženo zelenjavo?

3. Koliko ljudje vprašujejo po izvoru zelenjave? Mislite, da je za njih pomembno, da je zelenjava pridelana v Sloveniji? Ali je za njih pomembno, da je pridelana v bližini?
4. Ali prodajate svoje pridelke še kje drugje?
5. Ali menite, da bi potrošniki plačali višjo ceno za slovensko zelenjavo? Koliko višjo?

Okvirna vprašanja za intervju s kupci:

1. Ali je za vas pomembno, da je zelenjava pridelana v Sloveniji? Ali preverite (preberete) izvor zelenjave, ki jo kupujete? Ali pogosto kupujete zelenjavo slovenskega porekla?
2. Katere so prednosti, zakaj je po vašem mnenju boljša slovenska zelenjava?
3. Bi bili pripravljene kupovati zelenjavo po 10% višji ceni, če bi bili popolnoma prepričani, da je slovenskega porekla? (Do koliko % višjo ceno bi bili pripravljene plačati?)
4. Ali je cena pomemben faktor pri odločitvi za nakup slovenske ali tuje zelenjave?
5. Ali zaupate prodajalcem, ki trdijo, da prodajajo zelenjavo pridelano le v Sloveniji?

## 8. REZULTATI IN RAZPRAVA

Z intervjuji, ki sem jih opravila, sem pridobila podatke o dejavnikih, ki vplivajo na nakup določenih pridelkov na tržnici. Rezultati so predstavljeni v treh sklopih.

### 8.1. DEJAVNIKI, KI SPODBUJAJO NAKUP SLOVENSKE ZELENJAVE

Vsi kupci so potrdili, da je slovenska zelenjava boljše in kakovostnejše od tuje. Večina se redno odloča za nakupe na tržnici. Izjema je edino najmlajši intervjuvanec (21 let), ki se ne odloča za nakup slovenskih pridelkov oziroma mu ti ne predstavljajo nobenih prednosti.

Po mnenju kupcev so razlogi za nakup slovenske zelenjave naslednji:

*»Okus in kvaliteta.«*

*»Ker je naravno pridelano, ni gensko spremenjeno, ker ni transporta in skladiščenja. Zaradi vonja in izgleda.«*

*»Ker zraste na čisti zemlji, na neonesnaženi. Pa tudi zaradi podnebja – naravno zalivanje in sonce. Ni poškodovana zelenjava, je lepo pobrana. Ker ni v hladilnicah, ampak pride direktno z njive na tržnico.«*

*»Že na otip deluje bolj sveža.«*

*»Slovenska zelenjava je boljša, ker imamo v Sloveniji omejitve glede »špricanja«. Tudi zaradi tega je boljša, ker je bolj sveža, saj ni transporta. Zelenjava iz tujine je hitro kvarljiva in v veliki meri tudi brez okusa.«*

*»...je boljša kot tuja, saj je slovenska zemlja razmeroma neonesnažena.«*

*»Eni pravijo, da je bolje jesti tisto, kar je iz območja kjer živiš, ker si na tisto najbolj prilagojen...«*

*»Boljši občutek je kupovati na tržnici, ker imaš občutek, da je bilo ravno vzeto iz zemlje.«*

*»Ker je pridelana na slovenskih tleh in je od kmetov. S tem podpiraš tudi njih, kmetovanje in ekološko kmetovanje. Meni je najbolj pomembno to, da podpiraš naše.«*

*»Ne pride iz oddaljenih držav. Gre bolj za kvaliteto. Ni vse samo zemlja, ampak je potrebno upoštevati tudi tisto, kar pride iz zraka in raznih voda.«*

Med najpogostejšimi izpostavljenimi prednostmi je krajša dostava oziroma, da ni transporta. Kar sedem kupcev je izpostavilo, da je hrana z manj transporta boljša od tiste, ki ima za seboj dolgo pot. Takoj za transportom pa so kupci najpogosteje izpostavili, da je domača zelenjava bolj sveža.

Po mnenju branjevk pa so razlogi za nakup slovenskih pridelkov naslednji:

*»Boljša je ta zelenjava, ker ni transporta in ni gnojenja«*

*»Kvaliteta! Nima nobene poti za sabo in ni stara zelenjava. Stalno je sveža, vsak dan je nova.«*

*»Poudarek je na okusu, izgled pa je prvi, ki pritegne.«*

*»Važno je, da ni škropljeno. Pomemben je okus in vonj.«*

*»...manj je pesticidov...«*

*»Veliko je okus in videz – da ni vse enako, ni vse iste velikosti in oblike. Vidi se, da je domače, zaradi teh različnih oblik. Pomemben je ta videz domačega.«*

*»Ni kemikalij. Vse je naslednji dan na tržnici, ne stoji hrana po 1 mesec nekje.«*

*»Ni je treba tako zgodaj obirat, ker če je uvožena jo čisto nezrelo poberejo in potem dozoreva.«*



Branjevke so kot prednost najpogosteje navedle manj škropljenja, saj je to omenilo kar deset branjevk. Kot drugo so izpostavile kvaliteto pridelkov. Sledi občutek »domačnosti«. Pravijo, da je slovenska zelenjava boljša, ker imamo že takoj ob nakupu boljši občutek. Ena izmed prodajalk je izpostavila, da imajo kupci občutek, da je zelenjava bolj domača, ker jo prodajajo v manjših količinah.

Po rezultatih raziskave nakupnih in prehranjevalnih navad potrošnikov bi 81% anketiranih izbralo pridelke slovenskega porekla. Med anketiranimi je 63% takih, ki bi za kakovostno zelenjavo plačali več, v povprečju pa bi bili pripravljene plačati 17,94% več. (Si slovenski potrošnik..., 3. 10. 2011)

Tako branjevke kot kupci so izpostavili ogromno pozitivnih lastnosti oziroma prednosti slovenske zelenjave. Pri kupcih je sicer najpomembnejša kratka transportna pot in s tem povezana bolj sveža zelenjava, branjevke pa so izpostavile škropljenje oziroma odsotnost le tega. Pridelovalci poznajo vse pravilnike in standarde, ki jih morajo upoštevati pri pridelovanju zelenjave, tako da so dobro seznanjeni tudi s pravilniki v tujini in se zavedajo, da je slovenska zelenjava boljše kvalitete tudi zaradi strožjih standardov glede škropljenja. Kupcem pa je bolj pomembna sveža zelenjava, ki jo lahko dlje časa hranijo doma, saj je bila pobrana in pripeljana na tržnico v večini še v istem dnevu.

## 8.2. DEJAVNIKI, KI OVIRAJO NAKUP SLOVENSKE ZELENJAVE

Kupci niso izpostavljali negativnih dejavnikov, ki bi jih odvrčali od nakupa slovenske zelenjave. Veliko pa jih je izpostavilo slabe izkušnje z nakupovanjem na tržnicah, zato sem jih raje povprašala, zakaj se pogosteje ne odločajo za nakupe na tržnicah.

Razlogi, zakaj ne kupujejo slovenske zelenjave na tržnicah so:

*»Delno je cena, ki je pretirana, delno pa ne zaupam čisto, da je slovensko.«*

*»Pot je problem, pa tudi čas. Problem je tudi, ker ni zadostne ponudbe slovenske hrane in moraš kupiti tujo. Premalo je raznovrstno, ponavadi je le po deset različnih poljščin na tržnici.«*

*»Vsi prodajajo večinoma iste pridelke. Nekaj od tega pa lahko pridelam sama doma. Če bi bila večja izbira, potem bi večkrat prišla.«*

*»Ker ne grem velikokrat na tržnico. Grem večinoma v markete, ki pa imajo večinoma uvoženo.«*

*»Problem je parkirišče.«*

Najpogosteje so kupci kot problem navedli ceno. Presenetilo me je, da so izpostavili tudi premajhno ponudbo zelenjave na tržnicah. Med ogledom sem opazila, da to povsem drži. Na posamezni stojnici sem preštela le do okoli deset različnih vrst pridelkov, ki pa so se ponavljali od stojnice do stojnice. Ljudje so povsod povpraševali po stročjem fižolu, pa vendar niti ena branjevka na Tržnici BTC City ni prodajala tega pridelka. Zato je smiseln razlog tudi ta, da je pač v trgovinah ponudba bolj pestra, lahko dobiš več vrst zelenjave in včasih dobiš tudi kakovostno slovensko. Na Osrednji tržnici so izpostavljali pomanjkanje parkirnih mest in slabo dostopnost, s tem pa povezano pomanjkanje časa za obisk tržnice. Veliko kupcev je omenilo tudi delno lastno pridelavo na domačem vrtu. Vsekakor pa so največji problem vseeno previsoke cene, saj so cene za večino pridelkov v marketih tudi do petkrat nižje kot na tržnici. Solato lahko v trgovini kupimo že za približno en evro, na tržnici pa bomo zanj odšteli kar štiri evre. Verjetno največjo razliko v ceni lahko opazimo pri krompirju. V trgovini zanj običajno ne odštejemo več kot 50 centov za kilogram, na tržnici pa stane tudi do štiri evre.

Tudi pri branjevkah sem preverila njihova mnenja o vse manjšem številu ljudi na tržnici v zadnjem času.

Odgovori branjevk se med obema tržnicama zelo razlikujejo:

*»Cena! Predrago je. Konkurenca v Sparu, Mercatorju in Tušu je prevelika. Če bi bilo cenejše kot v trgovini bi sigurno kupovali tu.«*

*»Zaradi anti-reklame v revija.«*

*»V časopisih so velikokrat kritike na domače.«*

*»Gre tudi za nezaupanje.«*

*»Zaradi recesije. Raje grejo v hipermarkete.«*

*»Zaradi centrov, spremenijo se načini kupovanja...«*

*»Parkirišče! Zaradi ne-dostopa. Če pa je dostop, je pa drago.«*

*»Preveč so razvajeni, kupijo vse na istem mestu, vendar ne vejo, da tista hrana ni zdrava.«*

*»Ni dostopa. In drago je vse postalo.«*

Na Tržnici BTC City je večina prodajalk zelenjave kot problem izpostavila konkurenco večjih trgovin in marketov. To je povsem logično, saj je tržnica umeščena med velike trgovske centre, ki so veliko bolj privlačni za kupce, predvsem za družine. Zato na tej tržnici pravzaprav niti nisem opazila družin, ampak le starejše kupce, ki pa se v večini ne odpravljajo pogosto v trgovske centre. Na Osrednji tržnici pa so prodajalke izpostavile problem s parkirišči in dostopom. Neposredno ob tržnici ni možnega parkiranja, kar je za mnoge starejše obiskovalce ali pa družine z majhnimi otroci velik problem. Poleg tega pravijo, da so krive službe, ki poberejo ljudem večino popoldanskega časa. Opažajo, da se ljudje vse dlje zadržujejo v službah in jim pomanjkanje časa onemogoči še obisk tržnice. Kot glavni razlog pa so na obeh tržnicah, prav tako kot kupci, izpostavile previsoke cene. Pravijo, da se zavedajo, da so cene zelenjave previsoke za večino ljudi, vendar vseeno dobijo kupce, ki se ne ozirajo na denar. Po njihovem mnenju je pač kvaliteta sorazmerna s ceno. To delno drži, vendar vseeno ne pojasni, zakaj so potem razlike v cenah med posameznimi stojnicami tako velike. Pri posameznih pridelkih se cene od stojnice do stojnice razlikujejo tudi do 100%. Ena izmed prodajalk mi je tudi zaupala, da so cene res visoke in bi jih lahko brez problema malce spustili, vendar to ne bodo naredili dokler se pridelki vseeno prodajajo. Se pravi, da bi lahko vsaj delno pomagali kupcem z znižanjem cen, saj so tudi same prodajalke omenile, da je vse večja brezposelnost in recesija onemogočila nakupe tistim, ki so si poprej lahko privoščili nakupe na tržnici.

### 8.3. OSTALI DEJAVNIKI, KI VPLIVAJO NA NAKUP SLOVENSKE ZELENJAVE

Tako prodajalke kot kupce sem vprašala, kako pogosto ljudje pred nakupom preverijo izvor zelenjave oziroma kje je bila pridelana.

Odgovori prodajalk so bili zelo podobni:

*»Veliko jih vpraša. Skoraj vsi!«*

*»Jim je pomembno. Vedno bolj.«*

*»Vsako leto je večji poudarek.«*

*»Ja, je pomembno. Tudi to, da je ekološko. Skoraj vsak vpraša. Zanima jih tudi s kje je. Veliko sprašujejo, če je s Primorske ali Notranjske.«*

Skoraj vse prodajalke so odgovorile, da je povpraševanja po izvoru zelenjave veliko. Vsako leto več je ljudi, ki se zaveda prednosti lokalno pridelane hrane, zato tudi vedno bolj preverjajo izvor. Le dve prodajalki sta odgovorili, da kupci ne preverjajo pogosto zelenjave, ki jo kupujejo.

Presenetil me je tudi odgovor:

*»Važen je tudi izgled. Če bo lepše tuje, bodo vzeli tisto, tudi če je slovensko takoj zraven.«*

Nekaj prodajalk je omenilo, da kupci pogosto povprašajo, kje se nahaja njihova kmetija oziroma s katere slovenske pokrajine prihaja zelenjava. Največkrat so kot problem navedle industrijska mesta in s tem povezano onesnaževanje:

*»Ni pa problema s kje je, samo, da ni cest in industrije.«*

Kupci so na vprašanje o preverjanju izvora odgovorili:

*»Poznam tu prodajalce od katerih kupujem. Kupujem pa samo od tistih, ki imajo lastne kmetije.«*

*»Ja, preverim pri tistem, ki prodaja, vendar ni sigurno, da je njegova zelenjava, ker bi jo lahko od kje drugje pripeljal, tako, da raje kupujem na domu.«*

*»Si vzamem čas za to.«*

Čisto vsi kupci so odgovorili, da preverjajo poreklo zelenjave. Trije so odgovorili, da včasih pozabijo oziroma ne preverijo. Nekaj jih je omenilo, da kupujejo le pri tistih prodajalkah, ki jih poznajo in tako vedo, da je zelenjava res domača. Nekaj pa se jih raje odloča za nakup na kmetijah ali dostavo na dom.

Zanimiv pa se mi zdi odgovor najstarejše intervjuvanke:

*»Običajno grem k prodajalki, ki jo poznam. Pa tudi tu ne vem točno, ker pravi: »Če ne bi bilo čisto nič tujega, bi bili vsi lačni.«*

Pri pripovedovanju branjevk me je zmotilo nekaj njihovih zagotovil. Najprej me je zmotilo to, da sta dve izmed vprašanih prodajalk izpostavili, da je slovenska zelenjava boljša, ker je sveža, vendar je njuna zelenjava izgledala ovenela in izsušena. Med opazovanjem stojnic sem ugotovila, da imajo skoraj vse prodajalke zelenjavo shranjeno v avtomobilih parkiranih na soncu. Le redke so bile prodajalke, ki so imele zelenjavo ustrezno shranjeno v večjih, vsaj delno hlajenih, vozilih ali pa v hladilnih torbah.

Zavajajoče se mi je zdelo tudi to, da so prodajalke poudarjale majhne količine pridelkov, ter tako na nek način poudarjale domačnost. Bila sem poleg, ko sem opazila, kako potekajo njihove prodaje. Na stojnicah so nekatere imele le po nekaj primerkov zelenjave in zatrjevale kupcem, da so točno ti pridelki zrasli čez noč in so maksimalno sveži. Takoj, ko jim je uspelo kupce prepričati v nakup, so prinesle na stojnico nekaj novih pridelkov in ponovno začele prepričevati kupce. Takšno početje je lahko za kupce zelo zavajajoče, kar pri mnogih samo še poveča nezaupanje prodajalkam.

Neka prodajalka mi je povedala, da uporablja majhna pakiranja in manjše košarice prav z namenom, da daje videz majhnih količin. Pravi, da imajo ljudje ob tem občutek, da je vse bolj domače.

## 9. SKLEP

Na osnovi pridobljenih rezultatov sem lahko potrdila oziroma ovrgla zastavljene hipoteze.

### **Hipoteza 1: Zelenjava na tržnicah ni ustrezno označena glede izvora.**

Hipotezo lahko potrdim. Pri ogledu tržnice in stojnic sem zasledila ogromno nepravilnosti pri označevanju pridelkov.

Pravilnik o splošnem označevanju živil določa: »Označba mora biti na živilu ali neposredno ob živilu, na katerega se nanaša, v slovenskem jeziku, na dobro vidnem mestu, nedvoumna, čitljiva, neizbrisana in ne sme biti prekrita z drugim besednim ali slikovnim materialom« (ULRS 28/2004).

Okoli 95% pregledanih pridelkov na stojnicah ne ustreza tem predpisom.

Večina pridelkov ni imela označenega porekla. Šele v pogovoru s prodajalko sem lahko določila izvor nekaterim vrstam zelenjave, za ostale pa tudi nisem mogla biti povsem prepričana, da so res pridelana v Sloveniji. Opazila sem celo napačno napisan izvor zelenjave. Na zabojniku je pisalo »Slovenija«, ko pa sem pogledala pobližje, sem opazila, da zabojnik pravzaprav sploh ne pripada vrsti zelenjave, ki je v njem. Zdi se mi, da prodajalci s tem zavajajo kupce, ki opazijo le napis »Slovenija«, verjetno pa si ne pogledajo embalaže od blizu. Na tablicah je bilo zelo težko razbrati poreklo, saj so bile tablice v večini zelo nečitljive.



**Slika 20: Neoznačeno poreklo zelenjave**

(vir: D. Kokalj)

Poleg neoznačenega porekla zelenjave je problem tudi označevanje cen. Cene so v večini napisane zelo nečitljivo, prečrtane, delno pobrisane ali pa jih sploh ni. Pogosto sem zasledila, da so bile tablice s ceno postavljene k napačni vrsti zelenjave.



**Slika 21: Listek s ceno**

(vir: D. Kokalj)

Na zgornji sliki je označen listek s ceno. Poleg pomanjkanja imena zelenjave je težava tudi prebrati ceno pridelka.



**Slika 22: Neoznačeno poreklo in vrsta zelenjave**

(vir: D. Kokalj)

Najbolj me je presenetilo stanje na ekološki tržnici. Pričakovala sem urejene stojnice, vendar ni imela nobena izmed njih poleg živil napisane cene. Ceniki so bili obešeni ob strani stojnice, vendar dokaj neopazni. Večina je bila napisanih z zelo majhno pisavo, ki jo je bilo zelo težko prebrati. Nekaj cenikov je bilo napisanih ročno in nečitljivo.

Presenetilo me je tudi, da pogosto na tablicah nisem zasledila imena zelenjave. Tablice s ceno so sicer bile poleg pridelkov, vendar se ni dalo povsem določiti h kateri vrsti zelenjave spada. Zasledila sem nekaj stojnic, kjer so bile tablice povsem pomešane in skoraj noben pridelek ni bil ustrezno označen. Zanimivo je, da mi prodajalke stojnic, ki so imele največ neustreznih označb niso pustile fotografirati.



**Slika 23: Napačna označba**

(vir: D. Kokalj)

Na ekološki tržnici pa tablic ali kakršnihkoli napisov z imenom pridelka sploh ni bilo. Nekajkrat sem zasledila, da so bili različni pridelki s tablicami skupaj v isti škatli, kar povzroči le še dodatno zmedo pri kupcih. Opazila sem, da skoraj vsi kupci sprašujejo prodajalke po vrsti zelenjave (predvsem pri solati) in ceni, saj se označbe zelo nepopolne.





**Slika 24: Neoznačeni pridelki**

(vir: D. Kokalj)

### **Hipoteza 2: Prodajalci ne prodajajo le zelenjave lastne pridelave in slovenskega porekla.**

Hipotezo lahko potrdim, saj je devet od dvajsetih prodajalk priznalo, da ne prodajajo le slovenske zelenjave. Tujo zelenjavo uvažajo predvsem v zimskem času, čeprav sem zasledila kar nekaj tujih pridelkov tudi v poletnem času. V večini iz tujine uvažajo papriko in paradižnik. Zanimivo je, da se je vseh devet prodajalk nahajalo na Tržnici BTC City, medtem ko so vse prodajalke na Osrednji tržnici zatrdile, da imajo vedno le slovenske pridelke. Prav tako je do velikih razhajanj prišlo pri vprašanju o lastni pridelavi. Na Tržnici BTC City je devet prodajalk odgovorilo, da zelenjavo menjajo ali odkupujejo tudi z drugih kmetij. Le ena prodajalka je imela vse pridelke lastne pridelave. Na Osrednji tržnici pa je le ena prodajalka povedala, da dobijo pridelke iz druge slovenske kmetije. Na Osrednji tržnici sem intervjuvala tudi prodajalke kmetij z označbo »integrirano« in »ekološko«. Nadzor prodaje je tu nekoliko bolj zaostren, saj se morajo prodajalci s pridobljenim certifikatom držati ustreznih načinom pridobivanja in prodajanja lastnih pridelkov. Tu ne sme priti do zlorab, saj se lahko certifikat in s tem označba kmetije odvzameta. Zaradi tega je bilo na tej tržnici več slovenskih

pridelkov in predvsem več lastne pridelave. Nekaj prodajalk, ki prodaja le pridelke lastne pridelave, pa mi je še povedalo, da pridelke prodajajo tudi na drugih tržnicah, v trgovinah in v osnovne šole.

Komentarji branjevk:

*»Problem je pozimi, ko ni zelenjave.«*

*»Prodajamo svojo zelenjavo. Nimamo je pa dovolj, da bi jo tudi oddali drugim. Pridelamo jo le zase, dobimo pa še nekaj od drugih, ker nimamo dovolj svoje.«*

*»1/3 imamo lastne pridelave, 2/3 pa dobimo od drugih. Samo je vse slovensko.«*

*»Trenutno je vse lastne pridelave, razen rdeče paprike in radiča, ki smo jih dobili z neke druge kmetije. Nekaj pa tudi mi oddamo drugim.«*

*»Vse je lastna pridelava. Mi ne oddajamo, razen v trgovine.«*

*»Lastna pridelava. Oddajamo pa tudi v Mercator in še v trgovine okoli po celi Sloveniji.«*

Zanimivo se mi zdi, da je kar nekaj prodajalk na moje vprašanje o prodaji le lastne zelenjave najprej odgovorilo, da res prodaja le lastne pridelke. Ker nisem popolnoma verjela hitremu odzivu, sem vprašanje ponovno zastavila in dobila drugačne odgovore. Popravile so svoje odgovore in dodale, da nekaj pridelkov res dobijo tudi z drugih kmetij, ker svojih pač nimajo zadosti. Če bi bila takoj zadovoljna z odgovorom, ne bi izvedela od kod pravzaprav zelenjava prihaja. Kupci, ki zaupajo prodajalkam in ne povprašajo dovolj podrobno o izvoru zelenjave, pa morda niti ne zvedo kdo je zelenjavo pridelal.

**Hipoteza 3: Kupci so mnenja, da je zelenjava slovenskega porekla boljše kakovosti kot zelenjava iz tujine.**

Hipotezo lahko potrdim, saj so kupci veliko bolj zadovoljni s slovensko zelenjavo, označili pa so jo tudi za bolj kvalitetno. Poleg boljšega okusa, vonja, videza in otipa zelenjave, naj bi po njihovem mnenju tudi dlje ostala sveža. Nekaj jih je domačo zelenjavo preprosto označilo za »boljšo« kot tujo, za kar je zopet razlog dobra kvaliteta.

Mnenja kupcev:

*»Gre bolj za kvaliteto.«*

*»Okus in kvaliteta. To je povezano.«*

*»Izgled je odločilen, kvaliteta.«*

*»Mislim, da ima boljšo kvaliteto kot uvožena zelenjava. Večji delež slovenske zelenjave ima boljšo kvaliteto kot tuja.«*

Tudi branjevke so povedale, da je kupcem pomembna kvaliteta domače zelenjave in se zato odločajo za nakupe na tržnici.

*»Kvaliteta je važna.«*

*»Tisti, ki dajo na kvaliteto, tisti prihajajo sem.«*

*»Bolj so sigurni za kvaliteto.«*

**Hipoteza 4: Kupci so pripravljene zelenjavo slovenskega porekla kupovati po višji ceni, vendar ne več kot 10%.**

Hipotezo moram ovreči. Kupci so sicer pripravljene kupovati slovensko zelenjavo po višji ceni kot tujo, vendar bi jo kupovali tudi za več kot 10% dražje.

Le en izmed intervjuvancev, najmlajši, je odgovoril, da ne bi kupoval slovenske zelenjave, če bi bila ta dražja od tuje. Pravi:

*»Ne, ker je lahko tuja hrana za manjšo ceno prav tako kakovostna.«*

Vsi ostali kupci so potrdili, da so pripravljene plačati več za domače pridelke. Presenetilo me je, da sta le dva intervjuvanca rekla, da bi zelenjavo kupila za 10% dražje. Vsi ostali so rekli, da bi zelenjavo kupili tudi za več kot 20% dražje. Dva intervjuvanca sta pripravljena za domačo zelenjavo plačati tudi 100% več kot za tujo. Vendar so poudarili, da morajo biti res popolnoma prepričani, da so pridelki res slovenski. Nekaj jih je tudi omenilo, da se bodo ob slabem videzu slovenske zelenjave raje odločili za nakup tuje, vendar ima slovenska vseeno prednost.

#### Mnenja kupcev:

*»25% višjo od povprečne cene, samo le v primeru, da bi bil res prepričan, da je slovensko. Če mi je predrago ne kupim, ne glede na to ali je slovenska ali tuja. Vzamem tisto, kjer je višja ponudba in nižja tržna cena.«*

*»Do 30% več, čeprav bi mogoče kdaj dala še več – za določeno stvar bi dala več – npr. za zelenjavo, ki jo ješ surovo, npr. paradižnik in solato.*

*»Do 30% več bi še dala, drugače pa bi verjetno že vzela kaj drugega.«*

*»Do 100% dam več, saj so tako takšne cene na tržnici. Za določeno zelenjavo pa je cena tako še višja kot 100%.«*

*»O tem ne preišlujem, ampak vzamem kar potrebujem.«*

Nekaj intervjuvancev sem povprašala tudi, če je cena kadarkoli faktor pri odločanju med slovensko in tujo zelenjavo.

#### Mnenja kupcev:

*»Je pomembna. Nekaj več sem pripravljena dati za slovensko, vendar so prevelike razlike nesmiselne in potem vzamem cenejšo, saj pri nas pojemo veliko zelenjave in se velike razlike v ceni že preveč poznajo.«*

*»Ne. Cena ni pomembna, ker ne potrebujem velike količine zelenjave, to kar rabim pa se ne pozna tako veliko na denarju. Pa tudi to je, da imam tržnico najbližje in je tudi to pomemben faktor, da kupujem na tržnici.«*

Vprašanje o tem, koliko več so kupci pripravljene plačati za slovenske pridelke sem postavila tudi prodajalkam. Odgovori so me zelo presenetili, saj so prodajalke navedle še višje odstotke kot kupci.

#### Mnenja branjevk:

*»Če ne bi bili pripravljene več dati, potem ne bi prišli na tržnico.«*

*»Plačajo več, ker nam zaupajo. Tudi do 50% več dajo.«*

*»Tiste, ki vejo kakšna je zelenjava, ne zanima cena. Primerljivo s trgovino smo dragi. Za nekatere je to lahko šok, ker je lahko kaj 100% dražje. Pripravljene so še enkrat toliko dat. Pri stalnih strankah ni problema, tisti, ki ne poznajo cen imajo probleme.«*

*»Odkvisno koliko si lahko privoščijo. Razlika je okoli 20%.«*

*»Plačajo od 10% do 50% več. Predvsem za otroke in bolnike so pripravljene več dati. Tam niti ne sprašujejo po ceni.«*

*»So pripravljene več plačati. Pri ekološki pridelavi se to zelo pozna. Do 100% več.«*

*»Do 100%, tudi do 200%.«*

Le tri prodajalke so rekle, da kupci ne kupijo slovenske zelenjave, če je ta dražja od tuje. Vendar so vse ostale potrdile, da se kupci raje odločijo za slovenske pridelke, tudi če so ti dražji. Štiri prodajalke so rekle, da kupci plačajo tudi 50% več za slovenska živila kot za tuja, tri so rekle, da se procenti dvignejo tudi do 100, ena prodajalka pa je rekla, da plačajo tudi 200% več.

Zanimivo se mi zdi, da so branjevke navedle višje odstotke kot kupci. To kaže na to, da se kupci morda niti ne zavedajo povsem, koliko višje so cene pridelkov, ki jih kupujejo. Čeprav so tudi kupci sami potrdili, da kupujejo dražje pridelke, me je vseeno presenetilo, da se njihova ocena višje cene precej razlikuje od prodajalkinih. V povprečju so kupci odgovorili, da so cene dražje za okoli 38%, medtem ko so prodajalke v povprečju ocenile, da kupci plačajo okoli 63% več. Nekaj prodajalk je reklo, da kupci sploh ne preverjajo cene in kupijo pridelke ne glede na to, koliko dražji so od drugih.

Ena izmed branjevk mi je povedala, da je okoli 80% vseh kupcev stalnih strank. Ti pa naj ne bi tako spremljali cene, kot kupci, ki le občasno pridejo na tržnico.

Presenetilo me je, da so tri branjevke po končanem intervjuju povedale, da bi lahko ceno še zvišale, pa bi vseeno prodale pridelke. Rekle so, da poskusijo ceno dvigniti kolikor gre, dokler kupci še pokupijo vse pridelke. Povedale so, da ljudje včasih niti ne opazijo in se ne pritožujejo. Moje mnenje je, da ob takem ravnanju in stalnem višanju cen deloma odganjajo nove kupce, stalne stranke pa po njihovem mnenju tako ne preverjajo cen.

Slovensko združenje za integrirano in ekološko pridelavo zelenjave je organiziralo razpravo na kateri so ugotovili, »...da je prepoznavnost integrirano pridelane zelenjave razmeroma nizka, pomembno vlogo pri nakupu pa še zmeraj igra cena zelenjave« (www.pozitivke.net, 10.7.2012).

Verjetno je cena zelenjave pomembna večini potrošnikov, vendar sem na tržnici dobila povsem drugačne rezultate. So kupci, ki jim je tudi na tržnici pomembna cena pridelkov, ki jih kupujejo, vendar se mi zdi, da je ta faktor skoraj nepomemben. Glede na rezultate oziroma odgovore kupcev lahko rečem, da na tržnici cena prodajane zelenjave ni najvažnejša.

### **Hipoteza 5: Kupci ne zaupajo v celoti prodajalcem zelenjave na tržnicah.**

Hipotezo lahko potrdim. Le šest kupcev je reklo, da prodajalcem zaupa. Štirje so dejali, da zaupajo le prodajalkam, ki jih poznajo oziroma pri katerih stalno kupujejo. Dva kupca sta rekla, da le včasih zaupata prodajalcem, vendar ne povsem. Vsi ostali kupci (osem) pa so dejali, da prodajalcem ne verjamejo.

Mnenja kupcev:

*»Da. Ker vidim doma, ko poskusim zelenjavo, da je pravi okus.«*

*»Da. Zaupam jim, ker jih kontrolirajo.«*

*»Ne, ker smo po televiziji videli veliko afer glede preprodaje »slovenske« zelenjave.«*

*»Nekaterim ja, vsem pa tudi ne. Mislim, da je v Sloveniji kar dobra kontrola prodajalcev zelenjave in, da se morajo kar držati predpisov.«*

*»Ne. Večina verjetno kaj prikriva in tudi sami kupujejo tujo zelenjavo in jo prodajajo kot našo.«*

*»Najraje kupujem na domu, ker sem tam prepričana da je domače, sploh če poznam prodajalca.«*

*»Niti ne. Eni pravijo, da je domače, drugi pa pravijo, da so v Ljubljani kupili, tako, da nikoli ne veš. Ne zaupam jim povsem, ker nimam stalne prodajalke. Je tu ena prodajalka, pri kateri večkrat kupujem in vem kje ima kmetijo. Največkrat tam vzamem, ker ji verjamem.«*

*»Ne. Ker mi je nekdo rekel, da je pridelal doma krompir, nato so mi pa drugi povedali, da sploh nima kmetije in krompir kupuje. To se pravi, da moraš točno vedeti kje kupuješ. Kot npr. paradižnik – v Prekmurju jim je uspelo pridelati na lastni zemlji paradižnik, ki je lep in čvrst. V trgovini sem videla slovenski paradižnik in je bil vsak drugačen, tuj je bil pa lep, rdeč in čisto ves enak. Tu na tržnici imajo vse paradižnike enake oblike in pravijo, da so iz Prekmurja.«*

Preverila sem povezavo med pogostostjo nakupov na tržnici in zaupanjem kupcev prodajalkam. Ugotovila sem, da kupci, ki so pogosto na tržnici oziroma kupujejo v večini na tržnici, bolj zaupajo prodajalkam. Pogosteje tudi preverjajo izvor zelenjave. Tisti kupci, ki na tržnico pridejo le občasno pa prodajalkam ne zaupajo. Ob tem pa tudi ne preverjajo izvora zelenjave. Sklepam, da stalni kupci bolj zaupajo branjevkam, saj so si že izbrali stalne prodajalce, ki jih poznajo in vedo kakšno zelenjavo prodajajo. Novi kupci oziroma tisti, ki pridejo le občasno, pa imajo lahko probleme z odločanjem pri kateremu prodajalcu bodo zelenjavo kupili, ob tem pa pozabijo preveriti še poreklo.

## 10. ZAKLJUČEK

V Sloveniji število kmetijskih gospodarstev upada. Zmanjšujejo se tudi kmetijske površine v uporabi in število aktivnih ljudi v kmetijstvu. Kljub temu pa število integriranih in ekoloških kmetij počasi narašča. Leta 2011 je bilo v Sloveniji že 1.999 kmetijskih gospodarstev z ekološkim kmetovanjem, 364 pa jih je bilo v preusmeritvi. Vse manj ljudi se ukvarja s konvencionalno pridelavo, zlasti hitro upada število konvencionalnih kmetij, ki se ukvarjajo s pridelavo tržne zelenjave.

Konvencionalna pridelava ima poudarek na čim večji količini pridelkov, pri tem pa skoraj ni omejitev pri pridelavi. Pri pridelavi se uporabljajo gnojila in fitofarmacevtska sredstva, ki močno ogrožajo okolje, slab vpliv pa imajo tudi na zdravje ljudi. Mnogim so pridelki intenzivne konvencionalne pridelave privlačnejšega videza, saj so obdelani z različnimi snovmi, ki jim zagotavljajo čvrstost, lepšo barvo, lepšo obliko,... Pri ekološki pridelavi so namreč pridelki neenaki, navadno manjši in manj intenzivnih barv. Vse to je posledica naravi prijaznega kmetovanja, ki ne vključuje uporabe kemičnih sredstev s katerimi bi lahko spreminjali videz pridelkov. Na prvi pogled pridelki mogoče res niso tako privlačni, vendar imajo bogatejši okus in vonj, vsebujejo več vitaminov in mineralov ter so večinoma kakovostnejši. Kupcem veliko pomeni, da pridelki za seboj nimajo dolge transportne poti, ki močno onesnažuje okolje. S pridelavo lokalne zelenjave pa se izognemo nepotrebnemu onesnaževanju zraka z izpušnimi plini.

Slovenija še vedno večino pridelkov uvozi, kljub temu, da imamo dobre možnosti za lastno pridelavo in samooskrbo. Povpraševanje po domačih lokalnih pridelkih, posebno zelenjavi, močno presega trenutne ponudbe. Veliko konkurenco manjšim kmetijam predstavljajo veliki trgovski centri, ki večinoma uvažajo zelenjavo.

Možnost za nakup slovenskih pridelkov imamo na tržnicah po Sloveniji, ki v večini prodajajo le slovenske pridelke. Cena domačih pridelkov je sicer nekoliko višja kot v trgovinah, vendar je kvaliteta toliko boljša. Kupci na tržnici so pripravljeni za slovensko zelenjavo plačati tudi 100% več kot za tujo, vendar jih ob nakupu včasih ovira nezaupanje prodajalcem. Mnogo prodajalcev ne prodaja le lastnih pridelkov, velik del pa prodaja tudi pridelke iz tujine. Problem je tudi označevanje zelenjave na stojnicah, saj mnogo pridelkov nima ustrezne označbe porekla, sorte in celo cene. V Sloveniji za enkrat še nimamo stalnega sistematskega nadzora nad živili rastlinskega nadzora, kar lahko še poveča nezaupanje kupcev.



Za večjo konkurenčnost domačih pridelovalcev je načrtovano njihovo povezovanje in vzpostavitev poslovnega sistema, ki omogoča tudi lažjo komunikacijo s trgovinami. S povezovanjem se bo lahko znižala tudi cena domačih pridelkov, saj bo konkurenca, namesto med pridelovalci samimi, bolj izrazita v primerjavi s tujimi trgi. Za boljše delovanje kmetijskega sistema v Sloveniji je potrebno pripraviti infrastrukturo, predvsem namakalne sisteme. Organizirati je potrebno izobraževanja za pridelovalce, ki v večini nimajo zadostnega znanja o možnostih poslovanja ter informirati kupce o boljši kakovosti in večji prehrabni vrednosti slovenske zelenjave.

Za hitrejši razvoj pridelovanja zelenjave v Sloveniji bi bilo potrebno organizirati izobraževalne programe za kmetovalce, ki bi se bili pripravljene izobraziti o primernejših in učinkovitejših načinih kmetovanja. Kmete, ki so pripravljene pridelovati zelenjavo in jo prodajati na lokalnem trgu, je potrebno spodbuditi k pridelavi vrst zelenjave, ki bo zadovoljila povpraševanje potrošnikov, s tem pa se bo posledično s časom zmanjšal tudi uvoz z drugih evropskih držav. Pridelovalci so premalo poučeni o možnostih prodaje lastnih kmetijskih pridelkov, za kar bi bilo potrebno organizirati predavanja namenjena kmetom, ki se želijo usmeriti v prodajo pridelkov končnemu potrošniku, namesto v prodajo posrednikom. Prav tako pa bi bilo potrebno stalno osveščati kupce o vseh pozitivnih lastnostih lokalne hrane in jih spodbujati k nakupu domačih izdelkov. Potrošniki se v večini zavedajo boljše kakovosti pridelkov integrirane in ekološke pridelave, vendar dajejo vseeno premalo poudarka slovenskim pridelkom. Kupci se že vse pogosteje odločajo za nakup zelenjave ekološke pridelave, ki je v Sloveniji trenutno v porastu, zato bi jih bilo potrebno spodbuditi tudi k nakupu slovenskih pridelkov, ki so trenutno dokaj neopaženi. Z izobraževanji bi lahko vzpostavili tesnejšo povezavo med kmetom in kupcem, saj se mora med njima vzpostaviti vzajemni odnos.

## 11. SEZNAM UPORABLJENIH VIROV IN LITERATURE

- Bavec, M., idr. (2001). Ekološko kmetijstvo. Ljubljana: Kmečki glas.
- Hrustel Majcen, M., Paulin, J. (ur.). (2001). Slovenski kmetijsko okoljski program: 2001-2006. Ljubljana: Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano.
- Kriškovič, P. (1993). Biološko pridelovanje hrane. Ljubljana: Kmečki glas.
- Muršec, M. (2012). Dva evra za par vejic peteršilja. Raj doma, II (30), 11.
- Podmenik, D. (2012). Trendi in perspektive ekološkega kmetijstva s poudarkom na Sloveniji in Slovenski Istri. Ljubljana: Založba Vega.
- Repič, P., idr. (2005). Dovoljena sredstva za ekološko kmetijstvo 2005. Maribor: Fakulteta za kmetijstvo, Inštitut za kontrolo in certifikacijo v kmetijstvu.
- Thun, M. (1991). Temelji biološko-dinamičnega poljedelstva. Ljubljana: Društvo Kortina.
- Znaor, D. (1991). Čudežni biovrt: kako postaneš biovrtičkar. Ljubljana: Vrtničarska univerza.
- Židov, N. (1994). Ljubljanski živilski trg: odsev prostora in časa (1920 – 1940). Ljubljana: Viharnik.

### INTERNETNI VIRI:

- BIODAR. Združenje za ekološko kmetovanje. Pridobljeno 29. 7. 2012 s <http://www.zveza-ekokmet.si/>
- Heric, D. (2012). Na enem hektarju zelenjave eno delovno mesto. Pridobljeno 29. 7. 2012 s [http://www.kmeckiglas.com/index.php?option=com\\_content&task=view&Itemid=72&id=4810](http://www.kmeckiglas.com/index.php?option=com_content&task=view&Itemid=72&id=4810)
- Horvat, S. (2011). Prodaja na tržnici. Pridobljeno 2. 8. 2012 s <http://www.kmetijskizavod-ng.si/priponke/Predavanja/trznica2nova.pdf>
- [http://bos.zrc-sazu.si/cgi/a03.exe?name=sskj\\_testa&expression=tr%C5%BEnica&hs=1](http://bos.zrc-sazu.si/cgi/a03.exe?name=sskj_testa&expression=tr%C5%BEnica&hs=1)
- [http://cekin.si/clanek/za\\_dom\\_in\\_druzino/gospodi-eko-klobasa-ljudstvu-sprican-krompir.html](http://cekin.si/clanek/za_dom_in_druzino/gospodi-eko-klobasa-ljudstvu-sprican-krompir.html)

- <http://krakovo.dijaski.net/?stran=zgodovina>
- <http://ljubljana-kps.zrc-sazu.si/1-5.html>
- <http://www.akademija-zdrave-hrane.si/ekopridelava-vsebina/48/glavna-tema/integrirana-pridelava-sadja-in-zelenjave/index.html>  
[http://www.arhiv.mkgp.gov.si/fileadmin/mkgp.gov.si/pageuploads/Aktualno/Porocila\\_delovnih\\_skupin1608-1.VERZIJA\\_brez\\_DS\\_TK\\_220909.pdf](http://www.arhiv.mkgp.gov.si/fileadmin/mkgp.gov.si/pageuploads/Aktualno/Porocila_delovnih_skupin1608-1.VERZIJA_brez_DS_TK_220909.pdf)
- <http://www.atelje-s.si/trznica.html>
- <http://www.delo.si/novice/ljubljana/o-zasciti-trznice-bo-odlocalo-ustavno-sodisce.html>
- <http://www.e-fotografija.si/templates/?a=1974&z=1>
- <http://www.lifestylenatural.com/257/Integrirana-pridelava>
- [http://www.lpt.si/trznice/Cene\\_na\\_trznici](http://www.lpt.si/trznice/Cene_na_trznici)  
[http://www.mko.gov.si/fileadmin/mko.gov.si/pageuploads/podrocja/Kmetijstvo/Integrirana\\_pridelava/TN\\_IPZ\\_2012.pdf](http://www.mko.gov.si/fileadmin/mko.gov.si/pageuploads/podrocja/Kmetijstvo/Integrirana_pridelava/TN_IPZ_2012.pdf)  
[http://www.mko.gov.si/fileadmin/mko.gov.si/pageuploads/podrocja/Kmetijstvo/Ekološko\\_kmetijstvo/ANEK\\_zaključno\\_porocilo.pdf](http://www.mko.gov.si/fileadmin/mko.gov.si/pageuploads/podrocja/Kmetijstvo/Ekološko_kmetijstvo/ANEK_zaključno_porocilo.pdf)
- [http://www.ringaraja.net/clanek/nov-znak-eu-za-ekolosko-kmetijstvo\\_2416.html?page=1&imageID=1284#image-link](http://www.ringaraja.net/clanek/nov-znak-eu-za-ekolosko-kmetijstvo_2416.html?page=1&imageID=1284#image-link)
- <http://www.zdl.si/2011/09/436/>
- <http://www.zvkds.si/sl/kulturna-dediscina-slovenije/foto/6322-/>
- Inštitut za kontrolo in certifikacijo v kmetijstvu in gozdarstvu Maribor. Dostopno na: <http://www.kon-cert.si/zascitni-znaki.html>
- Integrirana pridelava. Ministrstvo za kmetijstvo in okolje. Pridobljeno 29. 7. 2012 s [www.mko.gov.si/si/delovna\\_podrocja/kmetijstvo/integrirana\\_pridelava](http://www.mko.gov.si/si/delovna_podrocja/kmetijstvo/integrirana_pridelava)
- Javno podjetje Ljubljanska parkirišča in tržnice, d.o.o. Dostopno na: [http://www.lpt.si/lpt/zgodovina\\_podjetja](http://www.lpt.si/lpt/zgodovina_podjetja)
- Kutin Slatnar, B., Krajnc, A., Lojović Hadžihasanović, E., Stele, A. (2012). Popis kmetijstva 2010 – vsaka kmetija šteje! Pridobljeno 27. 7. 2012 s <http://www.stat.si/doc/pub/kmetija.pdf>
- Maver, V. (2012). Kmetijstvo v Sloveniji. Pridobljeno 2. 8. 2012 s [http://gimb.imago.si/docs/Dejavnosti/2009A\\_Kmetijstvo\\_v\\_Sloveniji.pdf](http://gimb.imago.si/docs/Dejavnosti/2009A_Kmetijstvo_v_Sloveniji.pdf)
- Ministrstvo za kmetijstvo in okolje. (1. 7. 2012). Zaključno poročilo delovne skupine za spremljanje izvajanja akcijskega načrta razvoja ekološkega kmetijstva do leta 2015 (ANEK). Pridobljeno 10. 8. 2012 s

- Ministrstvo za kmetijstvo in okolje. (2012). Tehnološka navodila za integrirano pridelavo zelenjave. Pridobljeno 2. 8. 2012 s
- Ministrstvo za kmetijstvo in okolje. (8. 6. 2012). Zelenjava – Pregled trga s svežo zelenjavo. Pridobljeno 27. 7. 2012 s [http://www.mko.gov.si/fileadmin/mko.gov.si/pageuploads/podrocja/Kmetijstvo/Promocija\\_SI\\_kmetijstva/Pregled\\_trga\\_zelenjave.pdf](http://www.mko.gov.si/fileadmin/mko.gov.si/pageuploads/podrocja/Kmetijstvo/Promocija_SI_kmetijstva/Pregled_trga_zelenjave.pdf)
- Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano. (21. 8. 2009). Analiza stanja in razvojnih možnosti po posameznih proizvodnih usmeritvah in politikah. Pridobljeno 27. 7. 2012 s
- Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano. (31. 1. 2011). Poročilo o delu Inšpekcije za kakovost živil za leto 2010. Pridobljeno 17. 7. 2012 s [http://www.arhiv.mkgp.gov.si/fileadmin/mkgp.gov.si/pageuploads/Janezz/KAKOV/Porocila/PorociloIKZ\\_-\\_2010\\_koncno.pdf](http://www.arhiv.mkgp.gov.si/fileadmin/mkgp.gov.si/pageuploads/Janezz/KAKOV/Porocila/PorociloIKZ_-_2010_koncno.pdf)
- Podgoršek, J., Udovč, A., Vadnal, K. (2010). Model organiziranja pridelovalcev sveže zelenjave. V Č. Rozman, S. Kavčič (ur.), 5. konferenca DAES: Sodobni izzivi menedžmenta v agroživilstvu (245-256). Pridobljeno 17. 7. 2012 s <http://www.daes.si/files/DAES%20zbornik%202010-koncna.pdf>
- Pravilnik o ekološki pridelavi in predelavi kmetijskih pridelkov oz. živil (ULRS 31/2001). Pridobljeno 27. 7. 2012 s <http://www.uradni-list.si/1/objava.jsp?urlid=200131&stevilka=1909>
- Pravilnik o integrirani pridelavi poljščin (ULRS 110/2010). Pridobljeno 27. 7. 2012 s <http://www.uradni-list.si/pdf/2010/Ur/u2010110.pdf>
- Pravilnik o metodah inšpekcijskega nadzora, ki se uporabljajo za preverjanje skladnosti svežega sadja in zelenjave s tržnimi standardi v maloprodaji (ULRS 030/2011). Pridobljeno 27. 7. 2012 s <http://www.uradni-list.si/1/content?id=103359&part=&highlight=Pravilnik+o+metodah+in%C5%A1pekc+ijskega+nadzora%2C+ki+se+uporabljajo+za+preverjanje+skladnosti+sve%C5%BEega+sadja+in+zelenjave+s+tr%C5%BEnimi+standardi+v+maloprodaji+>
- Pravilnik o splošnem označevanju živil, ki niso predpakirana (ULRS 28/2004). Pridobljeno 27. 7. 2012 s <http://www.uradni-list.si/1/content?id=47877&part=&highlight=Pravilnik+o+splo%C5%A1nem+ozna%C4%8Devanju+%C5%BEivil%2C+ki+niso+predpakirana+>

- Pravilnik o zaščitnem znaku za označevanje kmetijskih pridelkov oz. živil (ULRS 58/2001). Pridobljeno 27. 7. 2012 s <http://www.uradni-list.si/1/objava.jsp?urlid=200158&stevilka=3062>
- Si slovenski potrošnik želi zdrave zelenjave ali nizkih cen? (3. 10. 2011). Pridobljeno 10. 7. 2012 s <http://www.pozitivke.net/article.php/Integrirana-Ekološka-Pridelava-Zelenjava/print>
- Slabe, A., Lampič, B., Juvančič, L. (2011). Potenciali ekološke pridelave za trajnostno lokalno oskrbo s hrano v Sloveniji. Pridobljeno 29. 7. 2012, s [http://www.ff.uni-lj.si/oddelki/geo/publikacije/dela/files/dela\\_36/05\\_slabe.pdf](http://www.ff.uni-lj.si/oddelki/geo/publikacije/dela/files/dela_36/05_slabe.pdf)
- Standardi za znamko BIODAR. Združenje za ekološko kmetovanje. Pridobljeno 29. 7. 2012 s <http://www.zveza-ekokmet.si/images/stories/Pdf/Standardi.pdf>
- Statistični urad Republike Slovenije. (29. 3. 2012). Popis kmetijstva 2010. Pridobljeno 27. 7. 2012 s [http://www.stat.si/novica\\_prikazi.aspx?id=4594](http://www.stat.si/novica_prikazi.aspx?id=4594)
- Statistični urad Republike Slovenije. (30. 3. 2012). Popis tržnega vrtnarstva, Slovenija 2010. Pridobljeno 27. 7. 2012 s [http://www.stat.si/novica\\_prikazi.aspx?id=4555](http://www.stat.si/novica_prikazi.aspx?id=4555)
- Statistični urad Republike Slovenije. (4. 7. 2012). Ekološko kmetijstvo, Slovenija, 2011. Pridobljeno 27. 7. 2012 s [http://www.stat.si/novica\\_prikazi.aspx?id=4791](http://www.stat.si/novica_prikazi.aspx?id=4791)
- Statistični urad Republike Slovenije. (9. 5. 2012). Prodaja lastnih kmetijskih pridelkov in proizvodov na živilskih trgih, Slovenija, 2011. Pridobljeno 27. 7. 2012 s [http://www.stat.si/novica\\_prikazi.aspx?id=4675](http://www.stat.si/novica_prikazi.aspx?id=4675)
- Turizem Ljubljana. Dostopno na: <http://www.visitljubljana.com/si/imenik/znamenitosti/20850/detail.html>
- Uredba Sveta (ES) o ekološki pridelavi in označevanju ekoloških proizvodov (834/2007). Pridobljeno 27. 7. 2012 s <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2007:189:0001:0023:SL:PDF>
- Uredba sveta (ES) št. 834/2007. (28. 6. 2007). Uradni list Evropske unije. Pridobljeno 29. 7. 2012 s <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2007:189:0001:0023:SL:PDF>
- [www.kmetijskizavod-ng.si/070823-Ekolosko\\_kmetovanje.pdf](http://www.kmetijskizavod-ng.si/070823-Ekolosko_kmetovanje.pdf)
- [www.mko.gov.si/si/delovna\\_podrocja/kmetijstvo/integrirana\\_pridelava/analiza\\_stanja/](http://www.mko.gov.si/si/delovna_podrocja/kmetijstvo/integrirana_pridelava/analiza_stanja/)
- [www.stat.si/TematskaKartografija/file.aspx?id=6926](http://www.stat.si/TematskaKartografija/file.aspx?id=6926)
- Zakon o kmetijstvu (ZKme-1) (ULRS 45/2008). Pridobljeno 27. 7. 2012 s <http://www.uradni-list.si/1/content?id=86503>

## 12. PRILOGE

### INTERVJUJI OPRAVLJENI NA TRŽNICI BTC CITY

#### BRANJEVKA 1:

1. Ali prodajate vedno zelenjavo samo slovenskega porekla?  
Ne. Paradižnik je iz Sicilije. Odvisno od tega kje ga imajo. Ko pozimi naročaš, se v Sloveniji tega ne da dobit in pride iz kakšnih bolj toplih krajev.
2. Prodajate le zelenjavo lastne pridelave ali prodajate tudi pridelke drugih slovenskih prodajalcev?  
Da. Edino kar je uvoženo je paradižnik in paprika, ki jo dobimo s Sicilije. Ostalo pa je vse slovensko. Imamo nekaj s kmetije s Prekmurja, ostalo pa je naše. Kar se tega tiče, po kmetijah ne menjamo. Imamo samo svoje pridelke, nikjer ne dobivamo ostalega. Prodajamo pa še po različnih tržnicah.
3. Koliko ljudje vprašujejo po izvoru zelenjave?  
Niti ne. Za določene stvari vprašajo, če so naše, drugače pa niti ni toliko tega.
4. Mislite, da je za kupce pomembno, da je zelenjava pridelana v Sloveniji?  
Odkvisno. Recimo, da za  $\frac{1}{4}$  je, ostali pa vidijo, da je zelenjava na tržnici pa si kar mislijo, da je bolj domače kot pa v trgovini.
5. Ali prodajate svoje pridelke še kje drugje?  
Smo še na eni tržnici in tudi tam prodajamo samo svoje pridelke.
6. Ali menite, da bi potrošniki plačali višjo ceno za slovensko zelenjavo? Koliko višjo?  
Da. Zato tudi na tržnico hodijo. Drugače bi vsi po trgovinah kupovali, tako pa se vidi, da jim je važno. Plačajo do 50% več, zato tudi pridejo. Če ne bi bili pripravljeni več dati, potem ne bi prišli na tržnico.
7. Katere so prednosti pri slovenski zelenjavi?  
To, da je veliko manj »špricano«, nima take poti za prepotovati, gre za manj časa in je ni potrebno v zamrzovalnice dajati. Ni je treba tako zgodaj obirat, ker če je uvožena jo čisto nezrelo poberejo in potem dozoreva. Bolj je zdrava domača zelenjava in boljša je.
8. Kaj mislite, da je razlog, da ne pride na tržnico še več kupcev?  
To se vsak posameznik odloči, kaj hoče jesti. Če želi bolje jesti, potem takole kupuje po tržnicah. Seveda je pa še najbolje, če bi si lahko kaj doma pridelovali.

## BRANJEVKA 2:

1. Ali vedno prodajate le zelenjavo slovenskega porekla?  
Zaenkrat da. Problem je pozimi, ko ni zelenjave.
2. Prodajate le zelenjavo lastne pridelave ali prodajate tudi pridelke drugih slovenskih prodajalcev?  
Prodajamo svojo zelenjavo. Nimamo je pa dovolj, da bi jo tudi oddali drugim. Pridelamo jo le zase, dobimo pa še nekaj od drugih, ker nimamo dovolj svoje. Zato tudi prodajamo pridelke samo na tej tržnici.
3. Koliko ljudi vprašujejo po izvoru zelenjave?  
Veliko jih vpraša. Skoraj vsi! Samo jim povemo, kaj je slovensko, kaj je pa italijansko. Me pa moti, ker jim bodo drugi rekli, da imajo vse samo slovensko, tudi če nimajo, mi imamo pa še italijansko.
4. Mislite, da je za njih pomembno, da je zelenjava pridelana v Sloveniji? Ali je za njih pomembno, tudi to, da je pridelana v bližini?  
Zelo jim je pomembno. Ne sprašujejo toliko, če je lokalno pridelano, kot to ali je slovensko.
5. Ali menite, da bi potrošniki plačali višjo ceno za slovensko zelenjavo? Koliko višjo?  
Če imajo svojo zelenjavo potem niso pripravljeni več plačati. Potem bi morali mi imeti še cenejšo kot drugje, da bi jo kupili. Čim več poskušajo ljudje sami pridelati. Iščejo cenejše rešitve. So pa nekateri pripravljeni več dati, zato tudi pridejo na tržnico. Je pa tako, da sem jaz tukaj med najcenejšimi, ker imajo nekateri solato dražjo tudi po dva evra in nekateri takoj mislijo, da je potem tudi visoka kvaliteta. Pa ni tako! Treba se je prilagodit tako, da je tudi ljudem lažje, ker delamo tudi za njih. Ne delamo le za nas in to je važno.
6. Zakaj ne pride na tržnico več kupcev?  
Cena! Predrago je. Konkurenca v Sparu, Mercatorju in Tušu je prevelika. Če bi bilo cenejše kot v trgovini bi sigurno kupovali tu.

## BRANJEVKA 3:

1. Ali vedno prodajate le zelenjavo slovenskega porekla?  
Da, ko je sezona. Uvoženo imamo samo pozimi.
2. Prodajate le zelenjavo lastne pridelave ali prodajate tudi pridelke drugih slovenskih prodajalcev?

Nimamo vse svoje, imamo tudi z drugih kmetij.

3. Koliko ljudi vprašujejo po izvoru zelenjave? Mislite, da je za njih pomembno, da je zelenjava pridelana v Sloveniji?

Veliko jih vpraša. Jim je pomembno. Vedno bolj. Najbolj jim je važno, da ni s Kitajske, kot npr. česen. Pozimi pa tako vejo, da ni slovensko.

4. Ali je za njih pomembno, da je pridelana v bližini?

Da. Velikokrat vprašajo s katerega konca je zelenjava. Tudi to jim je pomembno. Vprašajo tudi, kako je gnojeno.

5. Ali menite, da bi potrošniki plačali višjo ceno za slovensko zelenjavo? Koliko višjo?

Da. Plačajo več, ker nam zaupajo. Tudi do 50% več dajo.

6. Katere so prednosti pri slovenski zelenjavi?

Kupci pravijo, da boljše jejo, če vejo, da je domače. Boljša je ta zelenjava, ker ni transporta in ni gnojenja.

#### BRANJEVKA 4:

1. Ali vedno prodajate le zelenjavo slovenskega porekla?

Večinoma je slovensko, drugo je italijansko.

2. Prodajate le zelenjavo lastne pridelave ali prodajate tudi pridelke drugih slovenskih prodajalcev?

Imamo lastno pridelavo, samo dobimo tudi z drugih kmetij. Kar je lastne pridelave pa prodajamo samo tu.

3. Koliko ljudi vprašujejo po izvoru zelenjave? Mislite, da je za njih pomembno, da je zelenjava pridelana v Sloveniji?

Da. Jim je pomembno. Veliko sprašujejo o tem s kje je zelenjava. Je pa odvisno. Važen je tudi izgled. Če bo lepše tuje, bodo vzeli tisto, tudi če je slovensko takoj zraven.

4. Ali je za njih pomembno, da je pridelana v bližini?

Ni važno, da je lokalno, samo da je slovensko. Nekaterim je bolj všeč primorska in dolenska zelenjava, kot pa tu lokalna.

5. Ali menite, da bi potrošniki plačali višjo ceno za slovensko zelenjavo?

Niti ne. Za solato mogoče še. Vse je odvisno tudi od letnega časa. Veliko je dejavnikov. Lahko tudi vejo, da je tuja zelenjava pa bojo včasih plačali isto kot pa za slovensko. Vse je odvisno od letnega časa.



6. Katere so prednosti pri slovenski zelenjavi?

Kvaliteta! Nima nobene poti za sabo in ni stara zelenjava. Stalno je sveža, vsak dan je nova.

7. Zakaj ne pride na tržnico več kupcev?

Cene! Cene so previsoke, vsaj za večino. Tisti, ki pa dajo nekaj na kvaliteto, pa pridejo.

BRANJEVKA 5:

1. Ali vedno prodajate le zelenjavo slovenskega porekla?

Zdaj je samo slovensko.

2. Prodajate le zelenjavo lastne pridelave ali prodajate tudi pridelke drugih slovenskih prodajalcev?

1/3 imamo lastne pridelave, 2/3 pa dobimo od drugih. Samo je vse slovensko.

3. Koliko ljudje vprašujejo po izvoru zelenjave?

Okoli 10% jih vpraša s kje je.

4. Mislite, da je za njih pomembno, da je zelenjava pridelana v Sloveniji?

Jim je pomembno. Tem, ki kupujejo tu na tržnici je pomembno.

5. Ali je za njih pomembno, da je pridelana v bližini?

Ni poudarka na lokalni zelenjavi. Pomembno jim je, da ni blizu industrije, kot npr. Krško. To prej vpliva na izbiro, kot pa če je tu lokalno.

6. Ali menite, da bi potrošniki plačali višjo ceno za slovensko zelenjavo?

Sigurno. Tiste, ki vejo kakšna je zelenjava, ne zanima cena. Primerljivo s trgovino smo dragi. Za nekatere je to lahko šok, ker je lahko kaj 100% dražje. Pripravljeni so še enkrat toliko dat. Pri stalnih strankah ni problema, tisti, ki ne poznajo cen imajo probleme. Mi smo konkurenca trgovinam samo s kvaliteto, s ceno se ne moremo primerjat. 80% je stalnih strank.

7. Katere so prednosti pri slovenski zelenjavi?

Poudarek je na okusu, izgled pa je prvi, ki pritegne. Najbolj važen pa jim je okus.

8. Zakaj ne pride na tržnico več kupcev?

Zaradi anti-reklame v revijah. V reviji Jana je bil članek »Po zelenjavo nikar na tržnico«. V časopisih so velikokrat kritike na domače. In inšpekcija – vzorce jemljejo le od domače zelenjave, od uvožene pa nikoli. Mene tudi zanimajo rezultati uvožene zelenjave, ki jo kupujem in ne vem točno kakšna je, za domačo pa vem da je v redu.

Če bo šlo tako naprej, kmalu ne bo več domače zelenjave. Napišejo, da je treba spodbujati domače, po drugi strani pa so kritike. Gre tudi za nezaupanje. Nekateri prodajalci tudi sredi zime rečejo, da je solata slovenska, to je zavajanje. Načeloma nam zaupajo, vendar se vseeno najde kakšen, ki ne zaupa in ne kupi.

#### BRANJEVKA 6:

1. Ali vedno prodajate le zelenjavo slovenskega porekla?  
Trenutno je vse slovensko.
2. Prodajate le zelenjavo lastne pridelave ali prodajate tudi pridelke drugih slovenskih prodajalcev?  
Ni vse lastne pridelave, imamo pa tudi svoje. Prodajamo pa samo tu.
3. Koliko ljudje vprašujejo po izvoru zelenjave?  
Ogromno. Vsako leto je večji poudarek.
4. Mislite, da je za njih pomembno, da je zelenjava pridelana v Sloveniji?  
Seveda. Vedno bolj jih to zanima. Vprašajo še točno s kje je zelenjava.
5. Ali menite, da bi potrošniki plačali višjo ceno za slovensko zelenjavo?  
Nekateri ja. Tam nekje do 20% mogoče še plačajo več.
6. Katere so prednosti slovenske zelenjave?  
Važno je, da ni škropljeno. Pomemben je okus in vonj. Samo za okus ne morejo kupci vedeti dokler ne poskusijo zelenjave, tako da je bolj pomemben videz in vonj. Veliko sprašujejo glede gnojenja in škropljenja, to jim je zelo važno.
7. Zakaj ne pride na tržnico več kupcev?  
Zaradi recesije. Raje grejo v hipermarkete. Za 50 centov razlike gredo raje čez polovico Ljubljane do trgovine kot pa na tržnico. Pridejo pa kupci, ki zaupajo, če jim rečemo, da je zelenjava slovenska. Večinoma so stalne stranke.

#### BRANJEVKA 7:

1. Ali vedno prodajate le zelenjavo slovenskega porekla?  
Ne. Zdaj ja, pozimi je pa ni.
2. Prodajate le zelenjavo lastne pridelave ali prodajate tudi pridelke drugih slovenskih prodajalcev?  
Prodajamo še pridelke od drugih, ker nimamo vsega, zato prodajamo tudi samo tu. Ko je več zelenjave pa tudi mi damo drugim.

3. Koliko ljudje vprašujejo po izvoru zelenjave? Mislite, da je za njih pomembno, da je zelenjava pridelana v Sloveniji?

No ja. Niti ni pomembno od kje je, bolj je pomembna cena. Niti ne sprašujejo s kje točno zelenjava je.

4. Ali menite, da bi potrošniki plačali višjo ceno za slovensko zelenjavo? Koliko višjo?

Odvisno koliko si lahko privoščijo. Razlika je okoli 20%.

5. Katere so prednosti slovenske zelenjave?

Veliko je stvari, samo vse bazira na ceni. Kupci primerjajo zelenjavo. Eni dajo poudarek na to, drugi pač ne. Je pa najbolj pomembna kvaliteta.

#### BRANJEVKA 8:

1. Ali vedno prodajate le zelenjavo slovenskega porekla?

Da, v sezoni ja, čez zimo pa dodamo tuje.

2. Prodajate le zelenjavo lastne pridelave ali prodajate tudi pridelke drugih slovenskih prodajalcev?

Trenutno je vse lastne pridelave, razen rdeče paprike in radiča, ki smo jih dobili z neke druge kmetije. Nekaj pa tudi mi oddamo drugim.

3. Koliko ljudje vprašujejo po izvoru zelenjave? Mislite, da je za njih pomembno, da je zelenjava pridelana v Sloveniji?

Čedalje več jih sprašuje. Je pomembno.

4. Ali je za njih pomembno, da je pridelana v bližini?

Bližina ni tako pomembna, ne še. Mi imamo sicer bolj lokalno oskrbo in prodajamo samo tu. Nekaj pa prodajamo tudi na domu.

5. Ali menite, da bi potrošniki plačali višjo ceno za slovensko zelenjavo? Koliko višjo?

Kriza dela svoje. Tisti, ki si lahko privoščijo dajo več. Dajo pa po 20% več. Mi imamo omejitev že s tem, ker smo na naravovarstvenem območju. Imamo manj pridelkov, pa še škropiti ne smemo toliko.

6. Katere so prednosti slovenske zelenjave?

Ni transporta, manj je pesticidov. Pri sadju ni toliko vprašanj kot pri zelenjavi. Ne sprašujejo o škropivih pri bananah, le pri zelenjavi.

7. Zakaj ne pride na tržnico več kupcev?

Zaradi centrov, spremenijo se načini kupovanja in cena. Predrago se jim zdi.

#### BRANJEVKA 9:

1. Ali vedno prodajate le zelenjavo slovenskega porekla?  
Mešano. Če se le da, je domače.
2. Prodajate le zelenjavo lastne pridelave ali prodajate tudi pridelke drugih slovenskih prodajalcev?  
Ni vse lastna pridelava, je tudi z drugih kmetij.
3. Koliko ljudi vprašujejo po izvoru zelenjave? Mislite, da je za njih pomembno, da je zelenjava pridelana v Sloveniji?  
Zelo. Da je čim bolj naravna, bio ali integrirana.
4. Ali je za njih pomembno, da je pridelana v bližini?  
Lokalno preverijo le, da ni v bližini cest, da ni industrije kot npr. Krško. Gledajo, da so kraji čim bolj naravni kot je na Primorskem.
5. Ali menite, da bi potrošniki plačali višjo ceno za slovensko zelenjavo? Koliko višjo?  
Ja so, če imajo garancijo, da je slovensko, da je kakšen certifikat zadaj. Plačajo od 10% do 50% več. Predvsem za otroke in bolnike so pripravljene več dati. Tam niti ne sprašujejo po ceni.
6. Katere so prednosti slovenske zelenjave?  
Veliko je okus in videz – da ni vse enako, ni vse iste velikosti in oblike. Vidi se, da je domače, zaradi teh različnih oblik. Pomemben je ta videz domačega. Zaradi okusa pa pridejo nazaj. Ni več tega, da bi morale biti vse lepo in enako.
7. Zakaj ne pride na tržnico več kupcev?  
Motijo jih visoke cene, ker si ne morejo privoščiti. Ker so centri. Samo, kvaliteta se plača.

#### BRANJEVKA 10:

1. Ali vedno prodajate le zelenjavo slovenskega porekla?  
Samo slovensko, pozimi je uvoženo.
2. Prodajate le zelenjavo lastne pridelave ali prodajate tudi pridelke drugih slovenskih prodajalcev?  
Vse sami pridelamo, nič ne kombiniramo.
3. Koliko ljudi vprašujejo po izvoru zelenjave? Mislite, da je za njih pomembno, da je zelenjava pridelana v Sloveniji?  
Vedno bolj sprašujejo, se pozna. Jim je zelo pomembno. Tudi to, da je lokalno.

4. Ali menite, da bi potrošniki plačali višjo ceno za slovensko zelenjavo? Koliko višjo?  
Da. Samo se kriza pozna. Od 10% do 20% več dajo.
5. Katere so prednosti slovenske zelenjave?  
Najbolj to, da ni škropljeno in da je domače.
6. Zakaj ne pride na tržnico več kupcev?  
Trgovine so preveč poceni, so tako zasičene. Glavna je cena. V trgovini je vse in ne hodijo še na tržnico.

#### KUPEC 1:

Spol: M

Starost: 53 let

Status: poročen

1. Ali je za vas pomembno, da je zelenjava pridelana v Sloveniji?  
Da.
2. Ali preverite izvor zelenjave, ki jo kupujete?  
Da. Poznam tu prodajalce od katerih kupujem. Kupujem pa samo od tistih, ki imajo lastne kmetije.
3. Ali pogosto kupujete zelenjavo slovenskega porekla?  
Tu vsako soboto, včasih pa tudi med tednom, samo bolj redko.
4. Katere so prednosti, zakaj je po vašem mnenju boljša slovenska zelenjava?  
Okus in kvaliteta. To je povezano.
5. Bi bili pripravljeni kupovati zelenjavo po 10% višji ceni, če bi bili popolnoma prepričani, da je slovenskega porekla?  
Da. Samo, se da tudi slovensko poceni dobit. Odvisno katere kvalitete kupuješ. Tu imaš visoke cene, na ekološkem pa še višje, ampak mislim, da ni velikih razlik med slovensko zelenjavo. Drago sicer je in si vsega ne morem privoščiti.
6. Do koliko % višjo ceno bi bili pripravljeni plačati?  
Do 30% gre.
7. Ali zaupate prodajalcem, ki trdijo, da prodajajo zelenjavo pridelano le v Sloveniji?

Da. Ker vidim doma, ko poskusim zelenjavo, da je pravi okus. Ker je pri tem velika razlika.

KUPEC 2:

Spol: M

Starost: 57 let

Status: poročen

1. Ali je za vas pomembno, da je zelenjava pridelana v Sloveniji?

Važen mi je vonj in izgled. Slovenska zelenjava ima prednost, ampak pod pogoji. Če mi ni všeč, je ne bom kupil.

2. Ali preverite izvor zelenjave, ki jo kupujete?

Da. Ker italijansko zelo redko vzamem.

3. Ali pogosto kupujete zelenjavo slovenskega porekla?

Pogosto.

4. Katere so prednosti, zakaj je po vašem mnenju boljša slovenska zelenjava?

Ker je naravno pridelano, ni gensko spremenjeno, ker ni transporta in skladiščenja. Zaradi vonja in izgleda. Pogrešam to, da ni toliko ponudbe slovenskih naravnih pridelkov pozimi – ni jih dovolj.

5. Bi bili pripravljeni kupovati zelenjavo po 10% višji ceni, če bi bili popolnoma prepričani, da je slovenskega porekla?

Da.

6. Do koliko % višjo ceno bi bili pripravljeni plačati?

25% višjo od povprečne cene, samo le v primeru, da bi bil res prepričan, da je slovensko. Če mi je predrago ne kupim, ne glede na to ali je slovenska ali tuja. Vzamem tisto, kjer je višja ponudba in nižja tržna cena.

7. Ali zaupate prodajalcem, ki trdijo, da prodajajo zelenjavo pridelano le v Sloveniji?

Ne. Samo, če jih poznam.

8. Zakaj se pogosteje ne odločate za nakup slovenskih pridelkov na tržnici?

Delno je cena, ki je pretirana, delno pa ne zaupam čisto, da je slovensko. Po vonju in izgledu se že vidi, da je bolj naravno kot tuje, npr. pri paradižniku, ker pri tujem ni pravega vonja.

### KUPEC 3:

Spol: Ž

Starost: 54 let

Status: poročena

1. Ali je za vas pomembno, da je zelenjava pridelana v Sloveniji?  
Da. Pomembno je, da je čim bližje.
2. Ali preverite izvor zelenjave, ki jo kupujete?  
Da.
3. Ali pogosto kupujete zelenjavo slovenskega porekla?  
Da. Skoraj zmeraj, razen stvari, ki jih ne moreš kupiti slovenskih.
4. Katere so prednosti, zakaj je po vašem mnenju boljša slovenska zelenjava?  
Ker zraste na čisti zemlji, na neonesnaženi. Pa tudi zaradi podnebja – naravno zalivanje in sonce. Ni poškodovana zelenjava, je lepo pobrana. Ker ni v hladilnicah, ampak pride direktno z njive na tržnico.
5. Bi bili pripravljeni kupovati zelenjavo po 10% višji ceni, če bi bili popolnoma prepričani, da je slovenskega porekla?  
Da.
6. Do koliko % višjo ceno bi bili pripravljeni plačati?  
Do 30% več, čeprav bi mogoče kdaj dala še več – za določeno stvar bi dala več – npr. za zelenjavo, ki jo ješ surovo, npr. paradižnik in solato.
7. Ali je cena pomemben faktor pri odločitvi za nakup slovenske ali tuje zelenjave?  
Ne. Izgled je odločilen, kvaliteta.
8. Ali zaupate prodajalcem, ki trdijo, da prodajajo zelenjavo pridelano le v Sloveniji?  
Da. Zaupam jim, ker jih kontrolirajo.

### KUPEC 4:

Spol: Ž

Starost: 48 let

Status: poročena

1. Ali je za vas pomembno, da je zelenjava pridelana v Sloveniji?  
Je pomembno.
2. Ali preverite izvor zelenjave, ki jo kupujete?  
Vedno.
3. Ali pogosto kupujete zelenjavo slovenskega porekla?  
Da. Skoraj vedno.
4. Katere so prednosti, zakaj je po vašem mnenju boljša slovenska zelenjava?  
Lepši je izgled in vonj. Že na otip deluje bolj sveža.
5. Bi bili pripravljeni kupovati zelenjavo po 10% višji ceni, če bi bili popolnoma prepričani, da je slovenskega porekla?  
Da.
6. Do koliko % višjo ceno bi bili pripravljeni plačati?  
Do 25% več. Cena ni tako pomembna.
7. Ali zaupate prodajalcem, ki trdijo, da prodajajo zelenjavo pridelano le v Sloveniji?  
Ne vsem.
8. Zakaj se pogosteje ne odločate za nakup slovenskih pridelkov na tržnici?  
Ker v svojem kraju nimam tržnice in se moram pripeljati v Ljubljano. Pot je problem, pa tudi čas. Problem je tudi, ker ni zadostne ponudbe slovenske hrane in moraš kupiti tujo. Premalo je raznovrstno, ponavadi je le po deset različnih poljščin na tržnici.

#### KUPEC 5:

Spol: M

Starost: 21 let

Status: samski / pri starših

1. Ali je za vas pomembno, da je zelenjava pridelana v Sloveniji?  
Ne.
2. Ali preverite izvor zelenjave, ki jo kupujete?  
Včasih.
3. Ali pogosto kupujete zelenjavo slovenskega porekla?  
Večkrat kupim tujo kot slovensko.
4. Katere so prednosti, zakaj je po vašem mnenju boljša slovenska zelenjava?



Da je naravno pridelano. Ni pa nujno, da je slovenska naravna, čeprav trdijo, da je.

5. Bi bili pripravljeni kupovati zelenjavo po 10% višji ceni, če bi bili popolnoma prepričani, da je slovenskega porekla?

Ne, ker je lahko tuja hrana za manjšo ceno prav tako kakovostna.

6. Ali zaupate prodajalcem, ki trdijo, da prodajajo zelenjavo pridelano le v Sloveniji?

Ne, ker smo po televiziji videli veliko afer glede preprodaje »slovenske« zelenjave.

7. Zakaj se pogosteje ne odločate za nakup slovenskih pridelkov na tržnici?

Ker je predraga in zato, ker prodajalcem ni vredno zaupati.

#### KUPEC 6:

Spol: M

Starost: 29 let

Status: neporočen, kuha partnerica

1. Ali je za vas pomembno, da je zelenjava pridelana v Sloveniji?

Mi je še kar pomembno.

2. Ali preverite izvor zelenjave, ki jo kupujete?

Povsod. Večina pa jih ima napisano, da prihaja iz Slovenije.

3. Ali pogosto kupujete zelenjavo slovenskega porekla?

Lahko bi se reklo, da še kar pogosto.

4. Katere so prednosti, zakaj je po vašem mnenju boljša slovenska zelenjava?

Slovenska zelenjava je boljša, ker imamo v Sloveniji omejitve glede »špricanja«. Tudi zaradi tega je boljša, ker je bolj sveža, saj ni transporta. Zelenjava iz tujine je hitro kvarljiva in v veliki meri tudi brez okusa. Mislim, da ima boljšo kvaliteto kot uvožena zelenjava. Večji delež slovenske zelenjave ima boljšo kvaliteto kot tuja.

5. Bi bili pripravljeni kupovati zelenjavo po 10% višji ceni, če bi bili popolnoma prepričani, da je slovenskega porekla?

Da. Sem pripravljen, samo le za določeno zelenjavo, saj se pri nekateri zelenjavi 10% že kar veliko pozna.

6. Do koliko % višjo ceno bi bili pripravljeni plačati?

Za določeno zelenjavo, če je kvalitetna in izgleda domače pridelana, bi bil pripravljen dati tudi do 30% več.

7. Ali zaupate prodajalcem, ki trdijo, da prodajajo zelenjavo pridelano le v Sloveniji?  
Nekaterim ja, vsem pa tudi ne. Mislim, da je v Sloveniji kar dobra kontrola prodajalcev zelenjave in, da se morajo kar držati predpisov.
8. Zakaj se pogosteje ne odločate za nakup slovenskih pridelkov na tržnici?  
Problem je v tem, da prodajalci zelenjave preveč dvigujejo cene. Zdi se mi, da bi lahko prodajali dosti ceneje kot pa imajo trenutno cene. Kajti cene se lahko zelo razlikujejo v primerjavi z nekaterimi trgovinami, ki imajo kar dobro zelenjavo in je tudi slovenska. Lahko je tudi do 300% in več razlike za določeno vrsto zelenjave.

#### KUPEC 7:

Spol: Ž

Starost: 67 let

Status: poročena

1. Ali je za vas pomembno, da je zelenjava pridelana v Sloveniji?  
Ja. Mi je pomembno.
2. Ali preverite izvor zelenjave, ki jo kupujete?  
Da.
3. Ali pogosto kupujete zelenjavo slovenskega porekla?  
Če se le da. Čeprav se trudim tudi sama nekaj pridelat.
4. Katere so prednosti, zakaj je po vašem mnenju boljša slovenska zelenjava?  
Zadnje čase se veliko uvaža s Kitajske in drugih držav, pa ne veš kako je pridelano. Potem pa bolje povprašaj in si misliš, da bi bilo pa tu bolje pridelano.
5. Bi bili pripravljeni kupovati zelenjavo po 10% višji ceni, če bi bili popolnoma prepričani, da je slovenskega porekla?  
Ja, ravno sedajle sem to naredila.
6. Do koliko % višjo ceno bi bili pripravljeni plačati?  
V nenormalne višave ne morem iti. Kakšnih 10% pa lahko.
7. Ali zaupate prodajalcem, ki trdijo, da prodajajo zelenjavo pridelano le v Sloveniji?  
Ja. Ne vem, mogoče malo po občutku, ni nujno, da res vsak pridelat tako kot reče.
8. Zakaj se pogosteje ne odločate za nakup slovenskih pridelkov? Kateri so vzroki?

Jaz kupujem samo tisto kar rabim. Drugače pa ne pridem dostikrat na tržnico, ker tudi sama nekaj pridelam. Pridem po tisto kar potrebujem.

KUPEC 8:

Spol: Ž

Starost: 61 let

Status: poročena

1. Ali je za vas pomembno, da je zelenjava pridelana v Sloveniji?  
Zelo pomembno.
2. Ali preverite izvor zelenjave, ki jo kupujete?  
Večinoma. Včasih pa pozabim.
3. Ali pogosto kupujete zelenjavo slovenskega porekla?  
Relativno pogosto. Lahko bi še večkrat.
4. Katere so prednosti, zakaj je po vašem mnenju boljša slovenska zelenjava?  
Ker imam občutek, da je boljša kot tuja, saj je slovenska zemlja razmeroma neonesnažena. Pa tudi ni transporta in skladiščenja zelenjave, kar pobere večino vitaminov. Zdi se mi, da tudi doma zdrži več časa kot pa tuja.
5. Bi bili pripravljeni kupovati zelenjavo po 10% višji ceni, če bi bili popolnoma prepričani, da je slovenskega porekla?  
Ja, vendar samo v primeru, če bi bila prepričana.
6. Do koliko % višjo ceno bi bili pripravljeni plačati?  
Do 30% več bi še dala, drugače pa bi verjetno že vzela kaj drugega.
7. Ali je cena pomemben faktor pri odločitvi za nakup slovenske ali tuje zelenjave?  
Je pomembna. Nekaj več sem pripravljena dati za slovensko, vendar so prevelike razlike nesmiselne in potem vzamem cenejšo, saj pri nas pojemo veliko zelenjave in se velike razlike v ceni že preveč poznajo.
8. Ali zaupate prodajalcem, ki trdijo, da prodajajo zelenjavo pridelano le v Sloveniji?  
Ne. Večina verjetno kaj prikriva in tudi sami kupujejo tujo zelenjavo in jo prodajajo kot našo.
9. Zakaj se pogosteje ne odločate za nakup slovenskih pridelkov? Kateri so vzroki?

Na tržnicah je vse dražje, pa tudi vse zelenjave se ne da dobiti. Vsi prodajajo večinoma iste pridelke. Nekaj od tega pa lahko pridelam sama doma. Če bi bila večja izbira, potem bi večkrat prišla.

KUPEC 9:

Spol: Ž

Starost: 58 let

Status: poročena

1. Ali je za vas pomembno, da je zelenjava pridelana v Sloveniji?  
Da.
2. Ali preverite izvor zelenjave, ki jo kupujete?  
Ja, preverim pri tistemu, ki prodaja, vendar ni sigurno, da je njegova zelenjava, ker bi jo lahko od kje drugje pripeljal, tako, da raje kupujem na domu.
3. Ali pogosto kupujete zelenjavo slovenskega porekla?  
Kar se da pridelamo doma, pozimi pa pogosto kaj kupim, npr. krompir, zelje, repo, korenje in peso.
4. Katere so prednosti, zakaj je po vašem mnenju boljša slovenska zelenjava?  
Bolj zaupam slovenskim pridelovalcem, ker za Italijo vem, da zelo prekoračijo normative za škropljenje. Eni pravijo, da je bolje jesti tisto, kar je iz območja kjer živiš, ker si na tisto najbolj prilagojen, čeprav tudi Italija ni tako daleč, vendar se mi zdi vseeno bolj domače. Pri slovenskem takoj vidiš, kaj boš jedel, tisto iz tujine pa je sumljivo.
5. Bi bili pripravljene kupovati zelenjavo po 10% višji ceni, če bi bili popolnoma prepričani, da je slovenskega porekla?  
Verjetno bi.
6. Do koliko % višjo ceno bi bili pripravljene plačati?  
Ne vem, več kot 20 ali 25% ne. Recimo 20%.
7. Ali je cena pomemben faktor pri odločitvi za nakup slovenske ali tuje zelenjave?  
Malo je, ker narediš primerjavo. Če vidiš, da je velika razlika je to pretiravanje - če vidiš, da je slovenska še enkrat dražja. Če je malo dražja pa ni problema.
8. Ali zaupate prodajalcem, ki trdijo, da prodajajo zelenjavo pridelano le v Sloveniji?

Najraje kupujem na domu, ker sem tam prepričana da je domače, sploh če poznam prodajalca.

9. Zakaj večkrat ne pridete na tržnico? Kateri so vzroki?

Mogoče oddaljenost, ni vedno tako dostopna. Grem samo enkrat in kupim več, pa imam za cel teden. Grem tudi kam drugam. Ko grem v trgovino pa kupim vse tam. Če prideš z avtobusom, ker je lažje in bolj dostopno, težko neseš potem s seboj celo polno vrečko.

KUPEC 10:

Spol: M

Starost: 63 let

Status: poročen

1. Ali je za vas pomembno, da je zelenjava pridelana v Sloveniji?

Da, mi je pomembno.

2. Ali preverite izvor zelenjave, ki jo kupujete?

Da, to pa vedno. Si vzamem čas za to.

3. Ali pogosto kupujete zelenjavo slovenskega porekla?

Skoraj vedno, ker ponavadi kupujem na tržnici, ker mi je to najbližje.

4. Katere so prednosti, zakaj je po vašem mnenju boljša slovenska zelenjava?

Predvsem to, da ni toliko transporta in s tem zelenjava ostane bolj sveža. Boljši občutek je kupovati na tržnici, ker imaš občutek, da je bilo ravno vzeto iz zemlje. Tudi okus in vonj zelenjave je vsekakor boljši, kot če bi kupoval tisto zelenjavo, ki prihaja iz tujine.

5. Bi bili pripravljene kupovati zelenjavo po 10% višji ceni, če bi bili popolnoma prepričani, da je slovenskega porekla?

Da. Saj jo praktično vedno preplačam, ker ponavadi kupujem na tržnici, tu pa je zelenjava že tako dražja.

6. Do koliko % višjo ceno bi bili pripravljene plačati?

Do 100% dam več, saj so tako takšne cene na tržnici. Za določeno zelenjavo pa je cena tako še višja kot 100%.

7. Ali je cena pomemben faktor pri odločitvi za nakup slovenske ali tuje zelenjave?

Ne. Cena ni pomembna, ker ne potrebujem velike količine zelenjave, to kar rabim pa se ne pozna tako veliko na denarju. Pa tudi to je, da imam tržnico najbližje in je tudi to pomemben faktor, da kupujem na tržnici.

8. Ali zaupate prodajalcem, ki trdijo, da prodajajo zelenjavo pridelano le v Sloveniji? Zaupam nekaterim, pri katerih vedno kupujem, ker sem se navadil, da hodim vedno k istim. Redko pogledam tudi k drugim prodajalcem, razen, če tisti moji takrat tiste zelenjave nimajo.

## INTERVJUJI OPRAVLJENI NA OSREDNJI LJUBLJANSKI TRŽNICI

### BRANJEVKA 1:

1. Ali vedno prodajate le zelenjavo slovenskega porekla?  
Da.
2. Prodajate le zelenjavo lastne pridelave ali prodajate tudi pridelke drugih slovenskih prodajalcev?  
Imamo dopolnilno dejavnost, tudi iz Slovenije.
3. Koliko ljudi vprašujejo po izvoru zelenjave? Mislite, da je za njih pomembno, da je zelenjava pridelana v Sloveniji?  
Zelo. Vedno več. Jim je pomembno. Mi smo imeli tudi integrirano. So pa kupci zelo razočarani nad tem, da se prodaja tu tudi uvoženo.
4. Ali menite, da bi potrošniki plačali višjo ceno za slovensko zelenjavo? Koliko višjo?  
Da. Od 30% do 40%. Ceneje ne moremo dati, ker je toliko stroškov.
5. Katere so prednosti slovenske zelenjave?  
To, da ni »špricana«. Uvožena je pa vsa preparirana.
6. Zakaj ne pride na tržnico več kupcev?  
Parkirišče! Zaradi ne-dostopa. Če pa je dostop, je pa drago. To kar govorijo, da bi bilo parkirišče pod tržnico, pa ni izvedljivo. To je naraven trg, ki ga pridejo pogledat tudi turisti in se ga ne sme spreminjat. To bodo potem uničili spomenik.

### BRANJEVKA 2:

1. Ali vedno prodajate le zelenjavo slovenskega porekla?  
Da.

2. Prodajate le zelenjavo lastne pridelave ali prodajate tudi pridelke drugih slovenskih prodajalcev?

Imamo samo lastno pridelavo. Ne kupujemo. Imamo svojega zadosti, samo ni kupcev.

3. Koliko ljudje vprašujejo po izvoru zelenjave? Mislite, da je za njih pomembno, da je zelenjava pridelana v Sloveniji?

Zelo veliko sprašujejo. Včasih ne verjamejo. Je pomembno, da je slovensko.

4. Ali menite, da bi potrošniki plačali višjo ceno za slovensko zelenjavo?

Bolj malo. Ne dajo več, če imajo na voljo še tujo.

5. Katere so prednosti slovenske zelenjave?

Že videz – ni vse enake velikosti. In okus, ko se doma prepričajo.

6. Zakaj ne pride na tržnico več kupcev?

Zaradi marketov in služb. Ne kuhajo več toliko. Dopoldne so v službah, potem pa tudi ne hodijo več na tržnico. Med počitnicami jih je še manj, ko so dopusti.

#### BRANJEVKA 3:

1. Ali vedno prodajate le zelenjavo slovenskega porekla?

Da.

2. Prodajate le zelenjavo lastne pridelave?

Da, ker smo samo tu.

3. Koliko ljudje vprašujejo po izvoru zelenjave?

So začeli spraševati. Jim je čedalje bolj pomembno. Vprašajo tudi s katerega konca je.

4. Ali menite, da bi potrošniki plačali višjo ceno za slovensko zelenjavo?

Niti ne.

5. Katere so prednosti slovenske zelenjave?

Bolj sveže je kot uvoženo, ni škropljeno.

6. Zakaj ne pride na tržnico več kupcev?

Veliko služb, ljudje so cele dneve v službah – sploh med tednom.

#### BRANJEVKA 4:

1. Ali vedno prodajate le zelenjavo slovenskega porekla?

Da. Imamo certifikate, dokumente.

2. Prodajate le zelenjavo lastne pridelave?

Samo zase imamo na tržnici.

3. Koliko ljudje vprašujejo po izvoru zelenjave?

Kar. So osveščeni in nas tudi poznajo, ker smo že dolgo tu. Jim je pa vedno bolj pomembno.

4. Ali menite, da bi potrošniki plačali višjo ceno za slovensko zelenjavo?

Da. Dajo na začetku še več kot sedaj. Na začetku je še dražje, potem pa ni več bistvene razlike.

5. Katere so prednosti slovenske zelenjave?

Ni kemikalij. Vse je naslednji dan na tržnici, ne stoji hrana po 1 mesec nekje.

6. Zakaj ne pride na tržnico več kupcev?

Preveč so razvajeni, kupijo vse na istem mestu, vendar ne vejo, da tista hrana ni zdrava. Ne zavedajo se, da so notri kemikalije in hormoni, ljudje zaradi tega zbolijo. Mi smo pa osveščeni in vemo, da je to zdravo.

BRANJEVKA 5:

1. Ali vedno prodajate le zelenjavo slovenskega porekla?

Da.

2. Prodajate le zelenjavo lastne pridelave ali prodajate tudi pridelke drugih slovenskih prodajalcev?

Samo lastne pridelave. Lahko bi je bilo sicer več.

3. Koliko ljudje vprašujejo po izvoru zelenjave?

Sprašujejo vedno več. Je pomembno, da je slovensko, samo ni vedno tako lepa zelenjava.

4. Ali menite, da bi potrošniki plačali višjo ceno za slovensko zelenjavo?

To ne. More biti ista cena. Če je italijansko korenje lepše in z isto ceno, bodo vzeli tisto.

5. Katere so prednosti slovenske zelenjave?

Da je domače. Je zdravo, ni »špricano«. Ljudje ne marajo transporta in tega, da je vse enako veliko – to ni v redu. Kvaliteta je važna.

6. Zakaj ne pride na tržnico več kupcev?

Ni parkirišč! Trgovine imajo še enkrat ceneje kot tu. Ko so že v trgovini, potem vse kupijo.



#### BRANJEVKA 6:

1. Ali vedno prodajate le zelenjavo slovenskega porekla?  
Da.
2. Prodajate le zelenjavo lastne pridelave?  
Vse je lastna pridelava. Zaenkrat ni dovolj za oddajo, ker ni dovolj delavcev.
3. Koliko ljudi vprašujejo po izvoru zelenjave? Mislite, da je za njih pomembno, da je zelenjava pridelana v Sloveniji?  
Ja. Tistim, ki imajo denar, je pomembno, da je slovensko.
4. Ali menite, da bi potrošniki plačali višjo ceno za slovensko zelenjavo? Koliko višjo?  
Največ je upokojencev. Do sedaj so imeli dovolj denarja, zdaj pa ni več dovolj. Stroški so isti, denarja pa ni. Do 50% več bi še plačali.
5. Katere so prednosti slovenske zelenjave?  
100% kvaliteta!
6. Zakaj ne pride na tržnico več kupcev?  
Ni avtobusa, ki je vozil tu. Ni dostopa. In drago je vse postalo.

#### BRANJEVKA 7:

1. Ali vedno prodajate le zelenjavo slovenskega porekla?  
Da.
2. Prodajate le zelenjavo lastne pridelave?  
Vse je lastna pridelava. Mi ne oddajamo, razen v trgovine.
3. Koliko ljudi vprašujejo po izvoru zelenjave?  
Vedno bolj jim je pomembno. Sprašujejo tudi točno od kod je zelenjava.
4. Ali menite, da bi potrošniki plačali višjo ceno za slovensko zelenjavo? Koliko višjo?  
So pripravljene več plačati. Pri ekološki pridelavi se to zelo pozna. Do 100% več. Je velika razlika v kvaliteti in ceni. Stalne stranke, ki jo vidijo in poskusijo že vedo, in se pogosto vračajo.
5. Zakaj ne pride na tržnico več kupcev?  
Zelo različno. Tisti, ki dajo na kvaliteto, tisti prihajajo sem. Čas se porablja za druge stvari. In še cene – če želijo nižjo ceno, gredo v velike trgovine.

#### BRANJEVKA 8:

1. Ali vedno prodajate le zelenjavo slovenskega porekla?  
Da.
2. Prodajate le zelenjavo lastne pridelave ali prodajate tudi pridelke drugih slovenskih prodajalcev?  
Samo lastna pridelava. Prodajamo pa še v Naklem na tržnici in nekaj v osnovne šole.
3. Koliko ljudi vprašujejo po izvoru zelenjave? Mislite, da je za njih pomembno, da je zelenjava pridelana v Sloveniji?  
Ja, je pomembno. Tudi to, da je ekološko. Skoraj vsak vpraša. Zanima jih tudi s kje je. Veliko sprašujejo, če je s Primorske ali Notranjske.
4. Ali menite, da bi potrošniki plačali višjo ceno za slovensko zelenjavo? Koliko višjo?  
Da. Do 100%, tudi do 200%. Odvisno od ljudi. Tu hodijo tisti, ki jim je pomembno »eko«.
5. Katere so prednosti slovenske zelenjave?  
Da je zdrava hrana, ni »špricana«. Majhne so tudi količine in takoj vidijo, da je bolj domače.
6. Zakaj ne pride na tržnico več kupcev?  
Poleti zaradi dopustov. Ne verjamejo vsi, da je boljše. Veliko je tudi ponudb velikih trgovin. Pozna se tudi brezposelnost v zadnjih časih.

#### BRANJEVKA 9:

1. Ali vedno prodajate le zelenjavo slovenskega porekla?  
Da.
2. Prodajate le zelenjavo lastne pridelave ali prodajate tudi pridelke drugih slovenskih prodajalcev?  
Lastna pridelava. Oddajamo pa tudi v Mercator in še v trgovine okoli po celi Sloveniji.
3. Koliko ljudi vprašujejo po izvoru zelenjave?  
Največ jih to zanima. Tudi lokacija je pomembna. Mi smo s Koroške, kar je v redu, saj ni industrije kot drugod.
4. Ali menite, da bi potrošniki plačali višjo ceno za slovensko zelenjavo? Koliko višjo?  
Tistim, ki kupujejo »eko«, ni važno kakšna je cena. Niti ne vprašajo. Je pa tako, da se tudi nekatera tuja hrana prodaja po visoki ceni. Včeraj sem opazil, da je bila tuja zelenjava dražja kot naša, ki je »eko«, pa so jo vseeno kupovali.

5. Katere so prednosti slovenske zelenjave?

Že na videz se razlikuje. Nekateri se pritožujejo nad barvami in sprašujejo zakaj so v trgovini iste stvari drugačne barve. Ko poskusijo, pa vidijo. Okus je važen.

6. Zakaj ne pride na tržnico več kupcev?

Predrago se jim zdi. Samo se ne zavedajo, koliko je s tem dela.

BRANJEVKA 10:

1. Ali vedno prodajate le zelenjavo slovenskega porekla?

Da.

2. Prodajate le zelenjavo lastne pridelave ali prodajate tudi pridelke drugih slovenskih prodajalcev?

Vse je lastno, vse svoje. Niti ne oddajamo, ker nimamo dovolj.

3. Koliko ljudi vprašujejo po izvoru zelenjave? Mislite, da je za njih pomembno, da je zelenjava pridelana v Sloveniji?

Ja, kar. Ni pa problema s kje je, samo, da ni cest in industrije.

4. Ali menite, da bi potrošniki plačali višjo ceno za slovensko zelenjavo? Koliko višjo?

Sigurno so pripravljeni več plačati, samo za nekatere je ta hrana draga. Nekateri pa mislijo, da je še prepoceni. So pa nekatere stvari do 100% dražje.

5. Katere so prednosti slovenske zelenjave?

Bolj so sigurni za kvaliteto.

6. Zakaj ne pride na tržnico več kupcev?

Nekateri nič ne dajo na to!

KUPEC 1:

Spol: Ž

Starost: 27 let

Status: neporočena, živi s fantom

1. Ali je za vas pomembno, da je zelenjava pridelana v Sloveniji?

Da.

2. Ali preverite izvor zelenjave, ki jo kupujete?

Ne. To pa niti ne, ker ne vprašam s kje je.

3. Ali pogosto kupujete zelenjavo slovenskega porekla?

Niti ne, razen, ko sem na tržnici.

4. Katere so prednosti, zakaj je po vašem mnenju boljša slovenska zelenjava?

Ker je pridelana na slovenskih tleh in je od kmetov. S tem podpiraš tudi njih, kmetovanje in ekološko kmetovanje. Meni je najbolj pomembno to, da podpiraš naše. Če je zelenjava pripeljana od drugje, je večje onesnaževanje, ker jo morejo še prepeljati k nam.

5. Bi bili pripravljeni kupovati zelenjavo po 10% višji ceni, če bi bili popolnoma prepričani, da je slovenskega porekla?

Da, če bi bila res prepričana.

6. Do koliko % višjo ceno bi bili pripravljeni plačati?

Od 30% do 40% več.

7. Ali je cena za vas pomemben faktor pri odločitvi za nakup slovenske ali tuje zelenjave?

Cena ni pomembna. Prej vzamem slovensko kot tuje.

8. Ali zaupate prodajalcem, ki trdijo, da prodajajo zelenjavo pridelano le v Sloveniji?

Načeloma ja. Zaupam starejšim prodajalkam. Mlajšim pa niti ne, ker ne veš od kje vse pripelje. Naj bi pa bilo slovensko, če je na tržnici.

9. Zakaj se pogosteje ne odločate za nakup slovenskih pridelkov?

Ker ne grem velikokrat na tržnico. Grem večinoma v markete, ki pa imajo večinoma uvoženo.

10. Zakaj ne pridete večkrat na tržnico?

Problem je parkirišče.

KUPEC 2:

Spol: Ž

Starost: 72 let

Status: poročena

1. Ali je za vas pomembno, da je zelenjava pridelana v Sloveniji?

Zelo.

2. Ali preverite izvor zelenjave, ki jo kupujete?  
Da. Pogledam.
3. Ali pogosto kupujete zelenjavo slovenskega porekla?  
Večinoma kar.
4. Katere so prednosti, zakaj je po vašem mnenju boljša slovenska zelenjava?  
Že na prvi pogled se vidi, da je domača roba, da je doma vse pridelano.
5. Bi bili pripravljeni kupovati zelenjavo po 10% višji ceni, če bi bili popolnoma prepričani, da je slovenskega porekla?  
To pa 100%, če sem le prepričana, da je slovensko.
6. Do koliko % višjo ceno bi bili pripravljeni plačati?  
To zdaj ne vem. Seveda bi pa dala več, če bi videla, da pa je res slovensko.
7. Ali zaupate prodajalcem, ki trdijo, da prodajajo zelenjavo pridelano le v Sloveniji?  
Ne vsem. Jaz imam že nekaj takih prodajalk, za katere vem, da imajo pravo. In tam dobim res domačo robo.
8. Kolikokrat pa pridete na tržnico?  
Vsako soboto. Med tednom pa nimam časa.

### KUPEC 3:

Spol: Ž

Starost: 38 let

Status: poročena

1. Ali je za vas pomembno, da je zelenjava pridelana v Sloveniji?  
Da. Jo pogosto kupujem.
2. Ali preverite izvor zelenjave, ki jo kupujete?  
Ne vprašam ravno, si kar preberem na etiketi iz kje je.
3. Katere so prednosti, zakaj je po vašem mnenju boljša slovenska zelenjava?  
Da je bila bližje, da ni potovala predolgo. Da ni bila potrgana, ko je bila še zelena.
4. Bi bili pripravljeni kupovati zelenjavo po 10% višji ceni, če bi bili popolnoma prepričani, da je slovenskega porekla?  
Za 10% ja.
5. Do koliko % višjo ceno bi bili pripravljeni plačati?

To pa ne vem. Samo za 10% še gre. To še sigurno.

6. Ali zaupate prodajalcem, ki trdijo, da prodajajo zelenjavo pridelano le v Sloveniji?  
Včasih ja, včasih ne. Odvisno.
7. Zakaj se pogosteje ne odločate za nakup slovenskih pridelkov? Kateri so vzroki?  
Zato, ker ne morem vsak dan priti sem – časovno, lokacija, ker sredi dneva ponavadi ne hodim ravno na tržnico.

KUPEC 4:

Spol: Ž

Starost: 58 let

Status: poročena

1. Ali je za vas pomembno, da je zelenjava pridelana v Sloveniji?  
Da.
2. Ali preverite izvor zelenjave, ki jo kupujete?  
Načeloma ne, ker ne kupujem pogosto, ker imam doma tudi svoj vrt.
3. Kako pogosto pa pridete na tržnico?  
Vsako soboto, ker sem iz Ljubljane.
4. Katere so prednosti, zakaj je po vašem mnenju boljša slovenska zelenjava?  
Vsa slovenska zelenjava je boljša od tuje, pa tudi sadje.
5. Bi bili pripravljene kupovati zelenjavo po 10% višji ceni, če bi bili popolnoma prepričani, da je slovenskega porekla?  
Če bi imela denar ja. Denar je seveda tisti, ki vpliva.
6. Ali zaupate prodajalcem, ki trdijo, da prodajajo zelenjavo pridelano le v Sloveniji?  
Ne.
7. Zakaj se pogosteje ne odločate za nakup slovenskih pridelkov? Kateri so vzroki?  
Trenutno ne kupujem veliko, ker imam doma vrt.

KUPEC 5:

Spol: Ž

Starost: 65 let

Status: samska

1. Ali je za vas pomembno, da je zelenjava pridelana v Sloveniji?  
Sigurno.
2. Ali preverite izvor zelenjave, ki jo kupujete?  
Da, povprašam pri prodajalkah.
3. Katere so prednosti, zakaj je po vašem mnenju boljša slovenska zelenjava?  
Da je sveže in da je dobro. Iz tujine je bolj staro, ker je uvoženo. Po sili razmer kupim tudi v Mercatorju ali drugem centru
4. Bi bili pripravljeni kupovati zelenjavo po 10% višji ceni, če bi bili popolnoma prepričani, da je slovenskega porekla?  
Da.
5. Do koliko % višjo ceno bi bili pripravljeni plačati?  
Odvisno kako zgleda. Pretirano preveč tudi ne.
6. Ali zaupate prodajalcem, ki trdijo, da prodajajo zelenjavo pridelano le v Sloveniji?  
Niti ne. Eni pravijo, da je domače, drugi pa pravijo, da so v Ljubljani kupili, tako, da nikoli ne veš. Ne zaupam jim povsem, ker nimam stalne prodajalke. Je tu ena prodajalka, pri kateri večkrat kupujem in vem kje ima kmetijo. Največkrat tam vzamem, ker ji verjamem. Ko enkrat kupim vidim kakšno je, pa tudi kakšna je cena.
7. Zakaj se pogosteje ne odločate za nakup slovenskih pridelkov? Kateri so vzroki?  
Jaz bolj malo kupim, bolj malo gospodinjstvo imam. Med tednom včasih še sem, v soboto pa tudi bolj redko.

KUPEC 6:

Spol: Ž

Starost: 83 let

Status: samska

1. Ali je za vas pomembno, da je zelenjava pridelana v Sloveniji?  
Zelo!
2. Ali preverite izvor zelenjave, ki jo kupujete?

Da. Običajno grem k prodajalki, ki jo poznam. Pa tudi tu ne vem točno, ker pravi: »Če ne bi bilo čisto nič tujega, bi bili vsi lačni«.

3. Katere so prednosti, zakaj je po vašem mnenju boljša slovenska zelenjava?

Ne pride iz oddaljenih držav. Gre bolj za kvaliteto. Ni vse samo zemlja, ampak je potrebno upoštevati tudi tisto, kar pride iz zraka in raznih voda. Čeprav tudi to ne vemo, samo moramo nekako zaupati.

4. Bi bili pripravljeni kupovati zelenjavo po 10% višji ceni, če bi bili popolnoma prepričani, da je slovenskega porekla?

Ja. Jim pač moramo zaupati. Do 100% več še nekako gre, več pa tudi ne.

5. Ali zaupate prodajalcem, ki trdijo, da prodajajo zelenjavo pridelano le v Sloveniji?

Ne. Ker mi je nekdo rekel, da je pridelal doma krompir, nato so mi pa drugi povedali, da sploh nima kmetije in krompir kupuje. To se pravi, da moraš točno vedeti kje kupuješ. Kot npr. paradižnik – v Prekmurju jim je uspelo pridelati na lastni zemlji paradižnik, ki je lep in čvrst. V trgovini sem videla slovenski paradižnik in je bil vsak drugačen, tuj je bil pa lep, rdeč in čisto ves enak. Tu na tržnici imajo vse paradižnike enake oblike in pravijo, da so iz Prekmurja.

6. Kolikokrat pridete na tržnico?

Pridem vsak teden. Nekaj mi pa celo na dom pripeljejo.

#### KUPEC 7:

Spol: Ž

Starost: 53 let

Status: poročena

1. Ali je za vas pomembno, da je zelenjava pridelana v Sloveniji?

Absolutno.

2. Ali preverite izvor zelenjave, ki jo kupujete?

Da. Vendar me običajno prodajalke kar »okrog prinesejo«.

3. Ali pogosto kupujete zelenjavo slovenskega porekla?

Vedno. Seveda. Sezonsko in domačo.

4. Katere so prednosti, zakaj je po vašem mnenju boljša slovenska zelenjava?

Ker je domače in sveže.



5. Bi bili pripravljene kupovati zelenjavo po 10% višji ceni, če bi bili popolnoma prepričane, da je slovenskega porekla?

Da. Seveda.

6. Do koliko % višjo ceno bi bili pripravljene plačati?

O tem ne premišljujem, ampak vzamem kar potrebujem.

7. Ali zaupate prodajalcem, ki trdijo, da prodajajo zelenjavo pridelano le v Sloveniji?

Da. Kar preveč.

8. Zakaj se pogosteje ne odločate za nakup slovenskih pridelkov? Kateri so vzroki?

Ni časa. Lahko bi večkrat prišla pa nimam časa.

KUPEC 8:

Spol: Ž

Starost: 62 let

Status: samska

1. Ali je za vas pomembno, da je zelenjava pridelana v Sloveniji?

Da.

2. Ali preverite izvor zelenjave, ki jo kupujete?

Imam stalno prodajalko, ki ji zaupam, tako da vem kaj kupujem.

3. Ali pogosto kupujete zelenjavo slovenskega porekla?

Skozi kupujem slovensko, vsaj 90% vsega.

4. Katere so prednosti, zakaj je po vašem mnenju boljša slovenska zelenjava?

Ker je na bolj naravni način pridelana. Če se le da, se odločim za »eko«, če ne gre pa drugo slovensko. Podpiram te, ki se trudijo, da je z novimi znanji pridelano.

5. Bi bili pripravljene kupovati zelenjavo po 10% višji ceni, če bi bili popolnoma prepričane, da je slovenskega porekla?

Da. Jaz v majhnih količinah kupujem, tako da ni velike razlike v ceni. Sem pa sigurno pripravljena več plačati kot pa v centrih.

6. Do koliko % višjo ceno bi bili pripravljene plačati?

Recimo, da polovico več. Tam okoli 50%.

7. Ali zaupate prodajalcem, ki trdijo, da prodajajo zelenjavo pridelano le v Sloveniji?

Jaz imam nekaj prodajalcev, ki jih poznam in tam kupujem. Zaupam pa vsem.

KUPEC 9:

Spol: M

Starost: 54 let

Status: poročen

1. Ali je za vas pomembno, da je zelenjava pridelana v Sloveniji?  
Da.
2. Ali preverite izvor zelenjave, ki jo kupujete?  
Ne moreš povsem preverit.
3. Ali pogosto kupujete zelenjavo slovenskega porekla?  
Večino zelenjave pridelam sam. Ostalo pa 100%.
4. Katere so prednosti, zakaj je po vašem mnenju boljša slovenska zelenjava?  
Predvsem krajša dostava.
5. Bi bili pripravljeni kupovati zelenjavo po 10% višji ceni, če bi bili popolnoma prepričani, da je slovenskega porekla?  
Da. Tam od 30% do 40% več bi šlo.
6. Ali zaupate prodajalcem, ki trdijo, da prodajajo zelenjavo pridelano le v Sloveniji?  
Ne.
7. Zakaj večkrat ne nakupujete na tržnici?  
Ker nisem iz Ljubljane in je pot tista, ki je problem. Imamo bližje neko ekološko kmetijo in hodimo tja. Kupujemo pa samo tisto kar sami ne uspemo pridelat. Težave so le, ker je zaradi vremena vse nekoliko pozneje – recimo, da imamo dva meseca kasneje svojo zelenjavo.

KUPEC 10:

Spol: Ž

Starost: 70 let

Status: samska

1. Ali je za vas pomembno, da je zelenjava pridelana v Sloveniji?

Da. Zelo.

2. Ali preverite izvor zelenjave, ki jo kupujete?

Vedno.

3. Ali pogosto kupujete zelenjavo slovenskega porekla?

Kupujem vedno samo slovensko in na tržnici. Ne hodim po zelenjavo v trgovine.

4. Katere so prednosti, zakaj je po vašem mnenju boljša slovenska zelenjava?

Ker je blizu in vem, da je sveže.

5. Bi bili pripravljeni kupovati zelenjavo po 10% višji ceni, če bi bili popolnoma prepričani, da je slovenskega porekla?

Tam do 25% dražje bi še kar kupila.

6. Ali zaupate prodajalcem, ki trdijo, da prodajajo zelenjavo pridelano le v Sloveniji?

Ne, ker se zlažejo.