

## Ne kazni in subvencije, rešitev je drugačna prostorska politika



Narčtovalci prostora v prestolnici države ne razumijo težav podeželskih občin in njihove želje, da se omogoči razpršena gradnja.

### NAJBOLJŠA REŠITEV: RAZPRŠENA GRADNJA

Toda ne kazni in ne druge spodbude ne bodo odpravile zaraščanja, meni žetalski župan Anton Butolen. V Žetalah imajo več primerov, ko so se lastniki izselili, dedici pa živijo po vsej Sloveniji, tudi v tujini. V primerih, ko izvedbe ukrepov ni mogoče naložiti lastniku zemljišča, če ta nima značnega bivaliča ali določenega zastopnika, se zemljišče prenese včasno upravljanje sklada. Ko pa za zaraščene parcele teče zapušinski postopek, je treba počakati na zaključek sodnega postopka dedovanja, razen če se potencialni dedici med seboj dogovorijo o skupnem zastopniku, kičasno prevzame v upravljanje to površino, so odgovorili na ministrstvu.

Toda najboljša rešitev bi bila sprememba prostorske politike, ki bi omogočila razpršeno gradnjo v Halozah, meni Butolen. »Prostorsko načrtovanje je največja očka podeželskim občinam. Stroka je poglavitni krivec, politika pa ji sle-

**GLOBE**  
Inšpektorji so lani opravili 1214 pregledov kmetijskih zemljišč. Izrekli 280 ureditvenih odločb in za 4540 evrov kazni, letos pa so izrekli že za 12 tisoč evrov glob.

po sledi. Kmetijci namreč zahtevajo, da vsako parcelo, ki jo spreminimo v gradbeno, nadomestimo s kmetijsko, ravno zdaj iščemo pet hektarjev gradbenih zemljišč, ki bi jih spremenili v kmetijska, na drugi strani pa imamo hektarje zaraščanih zemljišč, je eno izmed težav izpostavil žetalski župan, druga težava so dolgotrajni oziroma večletni postopki sprejemanja občinskih prostorskih načrtov, saj se državni organi in institucije ne držijo rokov, čeprav so ti jasno predpisani. ■

### VSE MANJ KMETIJ

Še pred dobrimi 20 leti je v haloških občinah v kmetijstvu videlo priložnost za preživetje dobrih dva tisoč kmetij, predlani le še dobrih 1600. Trend upadanja števila kmetij se bo še nadaljeval oziroma bodo ostale zgolj večje kmetije.

pa zemljišč v zaraščanju, ob pogoj, da zakupnik odpravi zaraščanje v roku enega leta, vendar vna območju Haloza ni bilo interesa za tovrstnem zakupu.

ločb in izrekli za 4540 evrov kazni, letos pa so izrekli že za 12 tisoč evrov glob.

### KAZEN ZA LASTNIKA ZARAŠČENEGA ZEMLJIŠČA JE PETSTO EVROV

V Sloveniji je po zadnjih podatkih 24.319 hektarjev zaraščanih kmetijskih zemljišč. To so kmetijska zemljišča, ki niso bila obdelana vsaj enkrat letno, in zemljišča, na katerih rastejo mlado olesnelo ali trnasto rastje ter drevesa in grmičevje. Če je poravnost tega rastišča večja od 75 odstotkov zemljišča, je to označeno kot območje, na katerem rastejo drevesa in grmičevje, takšnih površin je pri nas 34.203 hektarje. Skupno je tonej zaraščanih 58.522 hektarjev kmetijskih zemljišč.

Zakon o kmetijskih zemljiščih med drugim določa, da mora lastnik oziroma zakupnik z zemljiščem ravnati kot dober gospodar, ob tem zakon predvideva tudi globo za lastnika zaraščene zemljišča – 500 evrov. Inšpektorji so lani opravili 1214 pregledov, izrekli 280 ureditvenih od-



Kmetov, ki vidijo prihodnost kmetijstva na strmih haloških bregovih, je malo.

### ŠTEVILO PREGLEDOV KMETIJSKIH ZEMLJIŠČ IN IZREČENIH GLOB

Leto	Število pregledov	Število odločb	Izrečene globe v evrih
2021	1214	280	4540
2022	1075	121	12.000

Vir: MKGP

## ZAKAJ KUPOVATI LOKALNO? KER JE BOLJ ZDRAVO IN ODGOVORNO DO OKOLJA

Lokalna hrana je zdaj glavni trend, saj vse več ljudi išče sveže pridelke in izdelke iz svoje okolice. Tudi vse več restavracij nabavlja pri lokalnih kmetih, nekateri največji slovenski kuharski chefi pa imajo celo svoje vrtnarje in kmetovanja, zato je toliko bolj pomembno, da lahko zaupamo trgovcu, da nam ponuja izdelke slovenskih kmetov.



**T**oda kaj je »lokalna hrana? Kako velik vpliv ima uživanje lokalne hrane na vaše zdravje in tudi planet? In zakaj je pomembno vedeti več o tem, od kod prihaja vaša hrana?

### KAJ JE LOKALNA HRANA IN ZAKAJ BI VAS TO ZANIMALO?

Formalne opredelitve izraza lokalna hrana ni. Toda pogosta definicija je, da je to hrana, pridelana v krogu 100 do 200 kilometrov od prodajnega ali potrošniškega mesta. V Sloveniji imamo posebno srečo, da smo majhna država in da so tako rekoč kmetje z vseh koncev in krajev države naši lokalni kmetje.

**Vse več ljudi želi vedeti, od kod prihaja njihova hrana in kakšne so kmetijske prakse kmetov, ki jo pridelujejo in**

### proizvajajo. To je pomembno iz več razlogov:

- pomagata vam razviti boljši odnos do hrane,
- bolj se zavedate, kaj jeste,
- zagotavlja se stalna podpora lokalnim kmetom in živilski industriji.

### BOLJE ZA VAŠE ZDRAVJE

Lokalna hrana je lahko boljša za vaše zdravje iz več razlogov. Za začetek lokalna živila pogosto ohranijo več hranilnih snovi. Lokalnim pridelkom je dovoljeno naravno zorenje, medtem ko je hrana, ki ima dolgo pot do trgovskih polic, pogosto pobrana, preden je zrela. Hrana, pobrana sveža in v sezoni, ima zelo kratko pot do polic in jo ima kupec lahko na mizah naslednji dan, zato lahko rečemo, da je tako rekoč naravnost z njive ali drevesa. Izbira sezonskega sadja in zele-

**Slovenska kmetija, ki se zaveda vpliva kmetijstva na okolje, je tudi kmetija Jarkovič, ki leži v vasi Brod v Podbočju, neposredno ob reki Krki, na jugovzhodnem delu krške kotline: »Na kmetiji se že več generacij ukvarjamo s kmetovanjem, predvsem sadjarstvom, vinogradništvom in zelenjadarstvom. Zelenjavo in sadje pridelujemo z do narave prijaznimi metodami, naša hrana je kakovostna in zdrava, uporabljamo naravne vire in mehanizme, ki zmanjšujejo negativne vplive kmetovanja na okolje in zdravje ljudi.«**

njave je lahko tudi bolj zdrava. Ko so raziskovalci na državni univerzi Montclair primerjali vsebnost vitamina C v brokoliju, pridelanem v sezoni, in brokoliju, uvoženim zunanji sezoni, so ugotovili, da ima zadnji za polovico manj vitamina C. Prav tako lahko živila lokalnih pridelovalcev vsebujejo manj (ali nič) pesticidov. ■

**ZAKAJ KUPOVATI LOKALNO? KER JE BOLJ ZDRAVO IN ODGOVORNO DO OKOLJA**

V Sloveniji veliko malih kmetov uporablja ekološke metode, vendar niso certificirani, ker preprosto niso dovolj veliki, da bi si lahko privoščili pristojbine za certificiranje. Tudi če niso ekološki, mali kmetje navadno uporabljajo manj kemikalij kot velike,

Lokalna hrana pomaga ohranjati zelene površine. Ko so lokalni kmetje dobro plačani za svoje proizvode, je manj verjetno, da bodo svojo zemljo prodali gradbenikom. Podobno je z naraščajočim povpraševanjem kupcev vse večja verjetnost, da

**»Prepričani smo, da se brez ljubezni do živali, tukajšnjih planin, doline in brez spoštovanja izročila naših prednikov naše dejavnosti ne da tako dobro opravi, kot to počnemo mi in tukajšnji kmetje,« pravijo tudi vodilni v Mlekarni Planika Kobarid, kjer lahko zavijete tudi v Muzej sirarstva, in dodajajo: »Opažamo, da se domači in tuji turisti, ki vse bolj množično obiskujejo dolino Soče, vse bolj zanimajo za tukajšnjo tradicijo in lokalno hrano.«**

**ZAKAJ KUPOVATI LOKALNO?**

- Lokalno pridelana hrana vsebuje več hranil.
- Lokalno pridelana hrana je okusnejša.
- Jesti lokalno pomeni jesti sezonsko, jesti cenejše.
- Lokalna hrana podpira lokalno ekonomijo (socialni marketing).
- S trajnostno pridelavo hrane skrbimo za naše okolje in zdravje.
- Lokalna samooskrba s hrano pomeni možnost samooskrbe v razmerah nestabilnosti na globalnih trgih s hrano.
- Lokalni pridelovalci vam lahko predstavijo metode in prakso pridelave hrane.

**Uživanje več lokalne hrane je lahko del rešitve. Vendar lokalno ni celotna slika trajnosti hrane. Vpliv, ki ga ima naša izbira hrane na okolje, vključuje številne dejavnike. Pomemben del enačbe je tudi izbira več rastlinske hrane. Če se želite prehranjevati bolj trajnostno, poiščite živila, ki so lokalna, organska in nižje v prehranski verigi. Višji je delež beljakovin, ki jih zaužijete iz rastlinske hrane, bolj do okolja prijazna in zdrava bo vaša prehrana.**

industrializirane kmetije, ki jih je veliko več v zahodnih državah Evropske unije in v ZDA.

Tudi Mojca Cepuš, certificirana nutricionistka, pravi, da nekatera živila kupuje izključno lokalna. Zakaj? »Meso, jajca in maslo vedno kupujem domače, slovensko. Zelo je pomembno, da vem, od kod pridejo ta občutljiva živila. Če se le da, tudi zelenjavo in sadje. A žal banane in mandarine ne rastejo pri nas.«

**BOLJE ZA OKOLJE**  
Hrana je eden izmed glavnih dejavnikov podnebnih sprememb.

Uživanje več lokalne hrane zmanjša emisije ogljikovega dioksida z zmanjšanjem prehranske razdalje, ki jo hrana prepotuje od kmetije do kupca.

bodo mladi kmetje vstopili na trg tako, da bodo neizkoriščene prostore, kot so prazne parcele, uredili v cvetoče mestne vrtove, od katerih jih je veliko ekološko pridelanih. ■



**VSAK VAŠ  
NAKUP ŠTEJE**

**ALI BODO PRIHODNJE  
GENERACIJE SPLOH  
SE PREPOZNALE  
TRADICIONALNE  
SLOVENSKE IZDELKE?**

*„Verjamem, da bodo. V Celjskih mesninah se že več kot 100 let trudimo izdelovati mesnine po tradicionalnih receptih z dežele, ki gredo iz roda v rod.“*

Saša Stopar  
tehnologinja, Celjske mesnine

Zato v Mercatorju za vas vsako leto odkupimo **300.000 ton slovenskih izdelkov**, kar je daleč največ pri nas.

mercator.si

