

Blagovna znamka: **SLOVENSKI OREH**

Prispevek za medije

1. Predstavitev slovenskega strokovnega društva Lupinarjev

Slovensko strokovno društvo lupinarjev, ustanovljeno 1999. leta, združuje preko sto manjših in srednje velikih pridelovalcev orehov in lešnikov v Sloveniji in nekaj celo iz Hrvaške.

Poslanstvo društva je izobraževanje, strokovna pomoč in svetovanje članom društva pri pridelavi žlahtnih orehov in lešnikov na okolju čim bolj prijazen način, vzpodbujanje zanimanja za nove nasade ter pospeševanje uživanja zdravih orehov in lešnikov slovenskega porekla. S svojim delom na strokoven način pomaga tudi širši družbi v naporih za ohranjanje kulturne krajine.

Slovenski nasadi orehov in leske so najpogosteje veliki od enega do dveh hektarjev, le redki pridelovalci imajo več kot pet hektarjev. To pa je v primerjavi z nekaterimi drugimi državami (ZDA, Francija, Italija, Španija, Madžarska), kjer posamezne parcele pod orehi ali lesko dosegajo tudi 100 ha, izjemno malo. Ekonomika gospodarjenja, ki povsod izhaja iz velikosti parcel, v veliki meri narekuje obliko pridelave. Če je za velike lastnike parcel v tujini značilna izredno intenzivna pridelava, podkrepljena s težko mehanizacijo, namakanjem in predvsem z uporabo kemično sintetiziranih gnojil in zaščitnih sredstev, je za nas značilna bolj konservativna, pogosto tudi ročna obdelava in sonaravna pridelava z minimalno uporabo kemičnih sredstev. Zato se naši pridelovalci po količini pridelka ne morejo kosati s skoraj industrijsko pridelavo orehov ali lešnikov v prej omenjenih deželah, se pa lahko pohvalijo z naravnimi plodovi, ki so praktično neobremenjeni s kemičnimi sredstvi. Veliko pozornost posvečajo tudi rednemu in pravočasnemu pobiranju ter ustrezni dodelavi orehov in lešnikov, s katero poskrbijo za dolgotrajno visoko kakovost jedrc.

Glede na velikost in lego nasadov, možnosti obdelave in razpoložljive delovne sile na domačijah, smo se člani društva individualno odločili za različne načine pridelave. Prevladujeta integrirana in ekološka pridelava. Zanju so značilni standardi, ki opredeljujejo vse tehnološke faze, kot so: izbor lege in najprimernejših sort ob sajenju, gnojenje, oskrba tal, varstvo pred boleznimi in škodljivci, tehnični pogoji za strojno opremo. Način pridelave redno preverjajo pooblaščen inštitucije za kontrolo in certifikacijo v kmetijstvu. Pridelovalec, ki skozi celo leto upošteva postavljene standarde, pridobi certifikat, s katerim kontrolni organ jamči, da je pridelava skladna s predpisi.

2. Blagovna znamka: Slovenki oreh

Za večjo prepoznavnost orehov, pridelanih v okviru našega društva, smo letos na Uradu RS za intelektualno lastnino registrirali blagovno znamko »Slovenski oreh«, pod katero bomo člani prodajali naše pridelke. Blagovna znamka »Slovenski oreh« je bila 30.6. 2007 pod šifro 31207-184/2007-7 objavljena v Biltenu za industrijsko lastnino.

Pod blagovno znamko »Slovenski oreh« bomo člani društva ponudili izključno orehe, pridelane v Sloveniji. Gre za znane in kakovostne žlahtne sorte, ki so primerne za naše podnebje in način pridelave. Glavne med njimi so: Elit, Franquette, Parisienne, G-139, Lara, Fernor in Fernette, poleg njih pa še G-26, Petovio, Mayette, Šejnovno, Jupiter, Rasna, Hartley in še nekatere druge sorte. Prepoznati jih bo mogoče po znaku (Slika 1), ki prikazuje stilizirano slovensko domačijo z drevesom oreha na dvorišču in simbolično predstavlja tradicionalno zastopanost orehov na slovenskem podeželju.



Slika 1

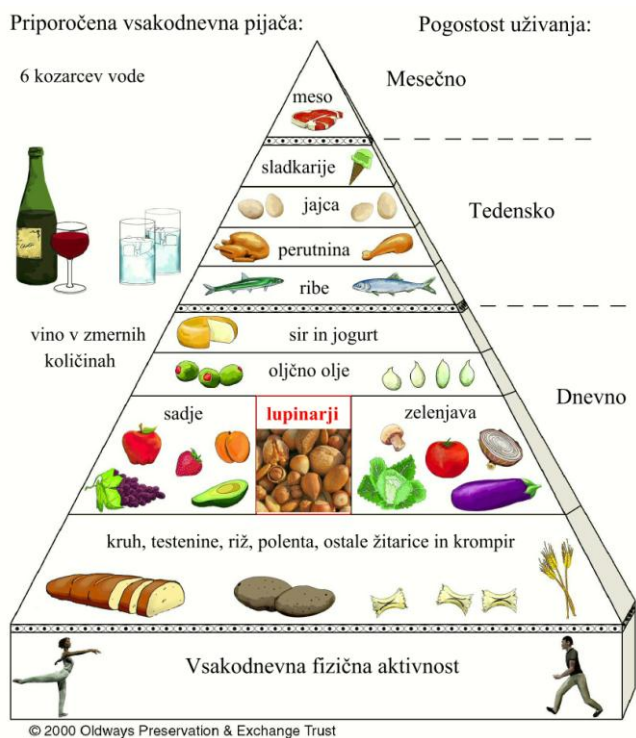
Logotip bo imel pravico uporabiti izključno član društva, ki je pristopil v sistem prodaje pod blagovno znamko »Slovenski oreh«. Pridelovalci se s prevzemom znamke zavezujejo spoštovati mednarodne standarde kakovosti, ki se nanašajo na notranjo in zunanjo kakovost orehov in veljajo za vse pridelovalke, članice Evropske skupnosti. Celi orehi v luščini imajo zdravo, suho, nepoškodovano in čisto luščino; jedrce je čvrsto, zdravo, brez plesni in vidnih tujih primesi, vsebuje največ 8 % vlage, je brez tujega vonja ter okusa in ne sme biti žarko. Glede na kakovost in velikost so plodovi razvrščeni v ekstra, I. ali II. razred. Tržni standardi opredeljujejo tudi načine pakiranja in označevanja orehov. Za nadzor nad upoštevanjem standardov bo skrbelo društvo preko usposobljenih kontrolorjev.

V Slovenskem strokovnem društvu lupinarjev menimo, da je naš način dela koristen za člane, saj le-to še vedno številčno narašča, koristen pa tudi za širšo družbo, saj je urejen nasad del naše kulturne krajine, kakovostno lupinasto sadje, pridelano na čimbolj naraven način pa pomemben prispevek k zdravemu načinu prehranjevanja. Zato bomo s svojim delom nadaljevali. Že v bližnji prihodnosti bomo ustanovili tudi blagovno znamko za lešnike, pod katero bodo naši člani, pridelovalci lešnikov, prodajali svoje pridelke.

3. Koristni učinki orehov za zdravje in prispevek k zdravemu načinu življenja

Kratka predstavitev učinkov oreha, pozitivnih za zdravje: Orehova jedrca so visoko cenjeno živilo, v katerem je veliko koristnih maščob, beljakovin, ogljikovih hidratov, rudninskih snovi (kalcij, železo, magnezij, fosfor, kalij, natrij, cink, baker, mangan, selen, jod) in vitaminov (A, B, C, E, K). Večina maščob je nenasičenih (n-3 in n-6 maščobne kisline). Zanje je značilno, da vežejo proste radikale v celicah in znižujejo t.i. slab (LDL) holesterol. Posledično zmanjšujejo možnost za razvoj bolezni srca in ožilja. n-3 kisline tudi zmanjšujejo previsok krvni tlak, redčijo kri in zmanjšujejo možnost nastanka krvnih strdkov ter varujejo krvne žile pred vnetjem. Pomembna sestavina orehov so polifenolne spojine, ki s svojim antioksidativnim delovanjem vplivajo na manjši pojav rakavih obolenj, očesne mrežnice, pa tudi možganske in srčne kapi. Vitamin E, ki ga je v orehovi jedrcih stopetdesetkrat več kot v govejem mesu, deluje kot naravni antioksidant in preprečuje nastanek raka na prostati in pljučih. Orehi kažejo tudi pozitivne učinke pri diabetesu. Po izsledkih avstralskih raziskav je z zaužitjem osmih do desetih orehov na dan mogoče zavreti razvoj diabetesa v zgodnji fazi. Španske raziskave kažejo, da dieta z orehi izboljša zdravstveno stanje celičnih sten v naših krvnih žilah. Orehi varujejo njihovo zdravje, pa tudi obnavljajo že poškodovane celice in jih naredijo bolj elastične.

Zaradi vseh dokazanih zdravilnih učinkov sodijo orehova jedrca med funkcionalno hrano in varna živila. Po priporočilih zdravnikov in strokovnjakov za prehrano bi jih morali uživati vsak dan, kar kaže tradicionalna mediteranska dietna piramida (Slika 2), pa tudi novejša, npr. harvardska prehranska piramida.



Slika 2

4. Dodatne informacije

Več informacij o društvu in njenih članih, ki pridelujejo in prodajajo orehe je moč dobiti na: <http://www.....>. Več strokovnih informacij pa pri mentorici dr. Aniti Solar na e-mail: anita.solar@bf.uni-lj.si

Dr. Anita Solar