



Sofinancira
Evropska unija



SKUPNA
KMETIJSKA
POLITIKA



Projekt: ČRNO BELA HARMONIJA S KRŠKEGA POLJA

Datum izdaje odločbe: 10.10.2025
Številka odločbe: 33152-95/2025/7

Izdana na zahtevo: LAS Posavje, 2021-2027, ki ga zastopa Regionalna razvojna agencija Posavje, Cesta Krških žrtev 2, 8270 Krško

NAMEN: Podpora za izvajanje projektov v okviru strategije lokalnega razvoja (Podpora IRP 26.02 po uredbi CLLD)

Vrednost projekta 146.805,06 EUR

LEADER/CLLD

Lokalni razvoj, ki ga vodi skupnost



Člani partnerstva:

- Društvo rejcev krškopoljskih prašičev (vodilni partner)
- Posavski muzej Brežice
- Kunst 1966, Gostilna d.o.o.
- Mestna občina Krško

Obdobje trajanja projekta: 31.5.2025 – 15.5.2025

Projektna tematika

Krškopoljski prašič, edina avtohtona pasma prašičev v Sloveniji, se sooča z izzivi ohranjanja in prepoznavnosti in tudi z zlorabo oznake izdelkov in jedi iz prašičev pasme krškopoljski prašič, zato je nujno treba vzpostaviti sistem povezovanja, sodelovanja, sledljivosti, ozaveščanja in promocije.

S projektom Črno bela harmonija nadaljujemo in nadgrajujemo projekt Črno belo bogastvo s Krškega polja, saj je le ta ključna zaradi več pomembnih vidikov, ki zadevajo kontinuiteto, izboljšanje in širjenje rezultatov. Ni le logično nadaljevanje prejšnjih prizadevanj, temveč ključni korak za zagotavljanje dolgoročne trajnosti in povečanje pomena krškopoljske pasme prašičev. Omogoča ne le ohranjanje avtohtone pasme, temveč tudi širši prispevek k razvoju podeželja, lokalni ekonomiji, ohranjanju ter poznavanju kulturne dediščine ter oblikovanju nepozabnih doživetij.

Projekt naslavlja trajnostno kmetijstvo, kot so *trajnostna pridelava, sledljivost izdelkov* in prilagoditev potrebam sodobnega trga ter spodbuja diverzifikacijo, zagotavlja širitev ali razpršitev dejavnosti, produktov, storitev in zato zmanjšuje odvisnost od enega samega vira dejavnosti. Je ključna za dolgoročno vzdržnost in odpornost na spremembe v okolju in na trgu, zato je *povezovanje z gastronomijo in kulturno dediščino nujna*. Na ta način se krepí *kakovost in prepoznavnost lokalnih proizvodov, znamčenje avtohtonih pasem* ter prikaz krškopoljskih prašičev skozi *dediščino, gastronomijo in doživetja*.

2

Projektni izzivi

Projekt, ki se osredotoča na krškopoljskega prašiča, postaja pomemben prispevek k trajnostnemu razvoju podeželja, prepoznavnosti lokalnih tradicij in spodbujanju samooskrbe. Pri tem se sooča z izzivi:

- ni enotnega sistema za beleženje in spremljanje izvora mesa, kar otežuje sledljivost skozi celotno dobavno verigo, zato je nujna **vzpostavitev sistema sledljivosti**, ki vključuje identifikacijo živali od rojstva do končnega izdelka;
- vključevanje različnih deležnikov (kmetje, klavnice, predelovalci, trgovci, gostinski obrat, lokalna skupnost) otežuje spremljanje mesa skozi vse faze proizvodov, zato je nujna **povezanost deležnikov** prek skupnih sistemov, ki omogočajo izmenjavo podatkov;
- **goljufije in ponarejanje**: Obstaja tveganje za zlorabo označevanja mesa, mesnih izdelkov in jedi iz prašičev pasme krškopoljski prašič, kar zmanjšuje

vrednost izdelkov in jedi iz teh prašičev in zaupanje potrošnikov. Potreba je po strogi kontroli in sankcije za nepoštene prakse ter uvedba dodatnih načinov nadzora in sledenja;

- **trajnostna ponudba doživetij:** Trajnostna ponudba doživetij, povezanih s krškopoljcem, združuje elemente lokalne hrane, narave, kulturne dediščine in izobraževanja. Takšen pristop ne le ohranja avtohtono pasmo, temveč spodbuja trajnostno miselnost, podpira lokalno gospodarstvo in ponuja edinstvena doživetja, ki obiskovalce povežejo z naravo, tradicijo in odgovornim načinom življenja.

CILJI:

- zagotoviti dolgoročno ohranitev krškopoljskega prašiča, kot edine avtohtone slovenske pasme (zavarovati genski material in zagotoviti trajnostno rejo te edinstvene slovenske pasme);
- vzpostaviti celovit sistem sledljivosti za spremljanje izvora in kakovosti mesnin krškopoljskega prašiča skozi celotno dobavno verigo in tako zagotoviti potrošnikom informacije o poreklu, načinu vzreje in predelavi mesa;
- uvesti trajnostne prakse v vzrejo prašičev krškopoljske pasme;
- okrepiti sodelovanje med rejci, predelovalci, gostinci, turističnimi ponudniki, dediščinsko ustanovo, nosilci nesnovne dediščine in lokalno skupnostjo za povečanje lokalne dodane vrednosti in na ta način ustvariti nove poslovne priložnosti;
- inovativni pristopi promocije mesnin krškopoljskega prašiča kot vrhunskega kulinaričnega proizvoda, primeren za povezovanje s kulturno dediščino, gastronomijo in turizmom.

3

GLAVNE AKTIVNOSTI:

1. Obdobje:
 - DRKP: Predstavitev na sejmu Agra, izdelava brošure, izobraževanja, vzpostavljanje sledljivosti
 - Gostilna Kunst: Kuharski dvoboj, stenska hlajena izložba za izdelke krškopoljskih prašičev,
 - PMB: barvanke, promocijski materiali, spominki, organizacija dogodka 17.1.2026
 - MOK: Ureditev instalacije na rondoju umetniškega krškopoljca
2. obdobje
 - DRKP: Sejem Agra, obveščanje o certifikatu, izobraževanje
 - Gostilna Kunst: dvodnevni festival krškopoljca, implementacija programa s sledljivostjo krškopoljca
 - PMB: Nakup in izdaja promocijskega materiala, aplikacija na Vodnem stolpu, dogodek ob Svetem Antonu 17.1.2027
 - MOK: promocijske aktivnosti, snemanje inštalacije krškopoljca