

# ZNAMČENJE TOLMINSKEGA SIRA

ŠPELA LEDINEK LOZEJ

*Avtorica predstavi historiat razumevanja krajevnega sira, od poblagovljenja ob koncu 19. stoletja do sodobnih kvalifikacijskih instrumentov, posebej kolektivne blagovne znamke in zaščitene označbe porekla. Predstavljeni so glavni akterji, ki so sodelovali v procesu znamčenja tolminskega sira, njihove namere, razreševanje spornosti ter učinki. Poleg krepitve pridelave in predelave mleka ter ponudbe na tržišču so se v procesih znamčenja oblikovale in utrjevale predstave, povezane s (pol)preteklimi območnimi sirarskimi in živinorejskimi praksami, ter ustvarjale lokalnost.*

*Ključne besede: sir tolminc, znamčenje, geografska označba, kolektivna blagovna znamka, dediščina, Posočje*

*The author presents the history of local cheese evaluation, from the commodification at the end of the 19th century to modern qualification instruments, emphasizing the collective trademark and the protected designation of origin. The main actors involved in the branding process, their objectives, effects, and specific features are outlined. In addition to strengthening agricultural production, food processing, and market supply, the branding processes have shaped and consolidated representations of (past) regional cheese production and livestock breeding, and have built locality.*

*Keywords: Tolminc cheese, branding, geographical indication, collective trademark, heritage, the Soča Valley*

## UVOD

Tolminc je eden dobro poznanih trdih sirov, ne le v Zgornjem Posočju, marveč širše v Sloveniji in glede na evropsko zaščito označbe porekla (vsaj administrativno) tudi na evropski ravni.<sup>1</sup> »Sir iz planinskega mleka tolminc«<sup>2</sup> je med najbolj prodajanimi izdelki kobariške Mlekarne Planika. Razen v Planiki ga izdelujejo tudi v skupnih planinskih in zasebnih dolinskih sirarnah na Kobariškem in Tolminskem. Je eden izmed tistih preverjenih proizvodov, ki je – kljub nekoliko višji ceni – v slovenskih in še posebej v posoških gospodinjstvih pogosto na krožnikih.

<sup>1</sup> Poleg tolminca imajo evropsko zaščito označbe porekla v Sloveniji še bovški sir, mohant in nanoški sir, čeprav za zadnjega danes ni certificiran noben proizvajalec (prim. <https://ec.europa.eu/info/food-farming-fisheries/food-safety-and-quality/certification/quality-labels/geographical-indications-register/#>, 5. 5. 2020).

<sup>2</sup> Pri registraciji znamke so zadrege z zapisom z veliko ali malo začetnico zaobšli z zapisom z velikimi tiskanimi črkami, sama pa, kljub nekaterim drugačnim utečenim rabam, pišem z malo začetnico, saj razumem tolminc v prvi vrsti kot vrstno ime sira. Kadar mislim na tolminc z zaščiteno označbo porekla, ga razločim s kratico ZOP. Izjemoma je velika začetnica uporabljena v lastnem imenu društva (Sirarsko društvo Tolminc) in v navedbah uradnih dokumentov, ki sledijo razumevanju in razlagi vladnih služb. Za zanimivo polemiko o zapisovanju geografskih označb in blagovnih znamk gl. spletišče Lektorskega društva Slovenije (<https://www.lektorsko-drustvo.si/jezikovni-pogovori/pisati-kranjska-ali-kranjska-klobasa>, 5. 5. 2020).

V članku je najprej podan zgodovinski pregled sirarstva na Tolminskem in Kobariškem, sledi predstavitev različnih oblik ovrednotenja krajevnega proizvoda s posebno pozornostjo na kolektivno blagovno znamko (KBZ) »Sir iz planinskega mleka tolminc« in zaščiteno označbo porekla (ZOP). V sklepu je podan premislek o učinkih znamčenj.

\*\*\*

Kolektivne blagovne znamke, certifikacijske znamke, geografske označbe idr. oblike na poreklo, območje ali tradicijo vezane oznake (kmetijskih) pridelkov in izdelkov so pravni in ideološki mehanizmi razločevanja in prilaščanja. Poleg ekonomskega ovrednotenja produktov, torej produkcije vrednosti, ki jo za namene razločevanja porabe opredeljujejo in uravnavajo različni akterji oz. posredniki (navadno so to odločevalci na različnih ravneh, lahko pa tudi združenja, kakršno je npr. Slow Food), omenjene oznake poudarjajo sovplivanje med vrsto in območjem in/ali tradicionalnostjo, esencializirajo naravne in kulturne povezave med izdelkom in krajem izvora in/ali izdelave ter tako, kakor bo razvidno iz nadaljevanja, krepijo oziroma že kar ustvarjajo lokalnost. Sam proces znamčenja se mestoma (ne pa nujno) ujema oziroma se v določeni meri prekriva s procesi tvorjenja dediščine ter – ob rabi samoreferenčnih konceptov (npr. kakovost,<sup>3</sup> avtentičnost<sup>4</sup>) – postavlja mnogovrstne (in včasih tudi tekmiške) »režime vrednosti« (ang. *regimes of value*) (Mattioli 2013) in lokalnosti, daje pridelkom in izdelkom novo »metakulturno življenje« (Kirschenblatt-Gimblett 2004) ter tako omogoča »tradicionalne prihodnosti« (Clifford 2004).

Geografske označbe so v veliki meri evropski fenomen; že v prvi polovici 19. stoletja so se razvile in utrdile v Franciji za označevanje vina v povezavi s konceptom *terroir*.<sup>5</sup> Izvirno francosko povezavo *terroirja* in živilo so prevzeli tudi v drugih sredozemskih državah (Pratt 2007: 290; Mattioli 2013: 48). V mednarodnem okolju so bili sprva v rabi dvostranski sporazumi, od leta 1947 pa je označbe porekla urejal Splošni sporazum o carinah in trgovini (*General Agreement on Tariffs and Trade*, GATT). Leta 1992 je Evropska gospodarska skupnost, da bi uskladila različne instrumente po državah članicah ter oblikovala skupni sistem registracije in zaščite, združiljiv z enotnim tržiščem, sprejela regulativni okvir,<sup>6</sup> ki je

<sup>3</sup> »Kakovost« se pogosto ne nanaša le na fizične značilnosti izdelka (npr. hranilnost, higiena proizvodnje, organoleptične lastnosti), marveč tudi na kulturne in etične značilnosti (Renard 2005: 421). Takšni izrazi so pogosto sporni, vendar so v tem besedilu zapisani po emski rabi, brez narekovajev.

<sup>4</sup> Podrobneje o konceptu »avtentičnosti« gl. npr. Pratt 2007.

<sup>5</sup> *Terroir*, izvirno rabljen za označevanje vina, se je izkazal za prožen koncept, ki se nanaša na celotno kulturo območja, saj (lahko) pomeni vse – od (izvirnega) rastišča in njegovih fizičnih lastnosti (sestava tal, prst, lega, naklon, mikroklima), ki vplivajo na okus vina, do vinogradniških veščin in vinarjskih znanj, ki se prav tako izrazijo v vinu, ter, naposled, celo lastnosti in kulturo prebivalcev. Razen za vino je prišel v rabo tudi za vrednotenje posebnosti drugih živil, npr. sira, šunke in kostanja (Pratt 2007: 290, 292). Podrobneje o zadregah s prevajanjem in o pomenu izraza gl. Barham 2003, o »terroirju *terroirja*« pa Mattioli 2013.

<sup>6</sup> Uredba Sveta (EGS) št. 2081/92, 14. 7. 1992, o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske proizvode in živila (<https://op.europa.eu/en/publication-detail/-/publication/7332311d-d47d-4d9b-927e-d953f79685/language-sl>, 10. 5. 2020).

potrjeval in certificiral produkte z zajamčenim ali zaščitenim poreklom. Regulativni okvir je bil vključen v zakonodajo članic Evropske unije (EU) oziroma v pristopna pogajanja. Zaščiteni označba porekla, zaščiteni geografski označba in od leta 2006<sup>7</sup> še zajamčena tradicionalna posebnost<sup>8</sup> so bile z drugimi pobudami (npr. ovrednotenje avtohtonih oziroma tradicionalnih živalskih in rastlinskih genskih virov, turizem na kmetijah) del skupne kmetijske politike EU in nove podeželske paradigme Organizacije za ekonomsko sodelovanje in razvoj (*Organisation for Economic Cooperation and Development*, OECD) (Barham 2003; Grasseni 2003; Pratt 2007; DeSoucey 2010; Ložar Glumac 2011; Mattioli 2013; Coombe, Ives in Huizenga 2014; Parasecoli 2017).<sup>9</sup>

Raziskovalci učinkov geografskih označb, kolektivnih blagovnih znamk,<sup>10</sup> certifikacijskih znamk idr. alternativnih oblik znamčenja (npr. prezidiji Slow Food) so že razmerom zgodaj opozorili, da te sicer (lahko) tvorno prispevajo k ohranjanju podeželskih skupnosti in kultur, predvsem k ohranjanju nadzora nad lokalno produkcijo in prodajo, ter ustvarjanju možnosti uveljavitve na drugih tržiščih, je pa njihov potencial pogosto precenjen, saj nimajo zgolj pozitivnih učinkov oziroma ti niso enakomerno porazdeljeni (Bowen 2010; Coombe, Ives in Huizenga 2014; Parasecoli 2017; Spiller in Tschofen 2017). Med negativnimi učinki so bili poudarjeni manjšanje raznovrstnosti, standardizacija in spremembe pridelkov in izdelkov zaradi preusmeritve na nelokalna tržišča (Bowen in De Master 2011; Parasecoli 2017) spremenjena vloga dobrin, ki so jih različni posredniki iz zadovoljevanja kaloričnih potreb posameznikov, povezovanja v vsakdanjih praksah in simboliziranja v ritualih spremenili v kvalificirane in standardizirane tržne dobrine (MacDonald 2013); te patentirajo oziroma si jih prisvojijo posamezni (večinoma zunanji in močnejši) akterji, pogosto za nelokalna ali nišna tržišča (Leitch 2008), in sicer v širših procesih t. i. disneyifikacije (Barham 2003) oziroma, v boljšem primeru, muzealizacije podeželja (Bowen in De Master 2011). Geografske označbe ne izražajo nujno nekih predhodnih kulturnih razlik, temveč jih pogosto same

<sup>7</sup> Uredba Sveta (ES) št. 510/2006, 20. 3. 2006 o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske proizvode in živila (<https://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2006:093:0012:0025:SL:PDF>, 10. 5. 2020).

<sup>8</sup> V EU je tako danes registriranih 1448 produktov z eno izmed naštetih označb evropske sheme kakovosti, prim. eAmbrosia – the EU geographical indications register (<https://ec.europa.eu/info/food-farming-fisheries/food-safety-and-quality/certification/quality-labels/geographical-indications-register/#>, 8. 5. 2020).

<sup>9</sup> EU in OECD sta v primerjavi z dotedanjo modernistično paradigmo zastopali večfunkcionalnost kmetijstva (tj. diverzifikacijo kmetijskega prihodka s širjenjem in poglobljanjem kmetijskih dejavnosti) ter razvoj podeželja (Van der Ploeg in Roep 2003); to pomeni, da kmetijstvo ne proizvaja le hrane, temveč vzdržuje kulturno pokrajino, ohranja biodiverzitetu, ustvarja delovna mesta in prispeva k trdoživosti podeželja (Erjavec, Erjavec in Juvančič 2009: 45).

<sup>10</sup> Za razloček od geografskih označb gre v primeru kolektivnih blagovnih znamk za pravni mehanizem zaščite intelektualne lastnine, ki je v rabi, ko obstaja več potencialnih uporabnikov iste znamke. Eden izmed pogojev za registracijo take znamke je veljaven pravilnik, ki določa pogoje in obveznosti iz naslova znamke. Kolektivne blagovne znamke na nacionalni ravni ureja Zakon o industrijski lastnini (<https://www.uradni-list.si/glasilo-uradni-list-rs/vsebina?urlid=200651&objava=2178>, 3. 10. 2020).

ustvarjajo in postvarjajo (Coombe, Ives in Huizenga 2014; May 2017; Spiller in Tschofen 2017; Tschofen 2017). Ali, kakor piše Jeff Pratt, čeprav zgodbe, ki spremljajo tradicionalne in rokodelske izdelke, sporočajo, da uživamo »enkratne tradicionalne produkte, prežitke v morju množične porabe«, ti »niso prežitki kot taki, ampak jih ustvarjajo in podpirajo tržišče, državna regulativa in mednarodni trgovinski sporazumi« (Pratt 2007: 291). Pidelki in izdelki so gmotni in kulturni viri, ki sočasno vplivajo in se odzivajo na politične agende ter so sredstvo kulturne politike oziroma geopolitike (Mattioli 2013), gastronacionalizma (DeSoucey 2010) in gastrolokalizmov (Grasseni 2017). Znamčenje je orodje, ki jih spremeni v visokokakovostne nišne izdelke, posledično pa lokalne skupnosti pogosto oropa njihovih izdelkov in okusa (Mattioli 2013: 58). Prav zaradi tega je treba preučiti razmerja moči in interese pri pobudah, ki v kmetijsko-živilske oskrbovalne verige vpeljujejo nove organizacijske oblike, zahteve in akterje in si, v skrajni različici, prisvojijo dobrine. Predvsem pa gre – kakor bomo videli tudi v primeru tolminca – kompleksno obravnavati (lokalno) skupnost (prim. npr. Pratt 2007; DeSoucey 2010; Bowen in De Master 2011; Bendix, Eggert in Peselmann 2013; Mattioli 2013; Coombe, Ives in Huizenga 2014; Grasseni 2017).

Prispevek je osnovan na večletni etnografiji planinstva oz. planinske paše in predelave mleka v Julijskih Alpah,<sup>11</sup> strukturiranih, nestrukturiranih in mimobežnih pogovorih in korespondenci z različnimi akterji,<sup>12</sup> arhivskih<sup>13</sup> in pisnih virih, pa tudi na primerjavi z ugotovitvami v referenčni literaturi. Med slednjimi gre opozoriti predvsem na raziskave o znamčenju sirov, ki so – ob sicer načelnem poudarjanju potenciala za razvoj podeželja – opozorile na t. i. retraditionalizacijo (Gorlach in Kovách 2006), manjšanje raznovrstnosti, standardizacijo in homologacijo za tržne potrebe (Grasseni 2003, 2017; Bowen in De Master 2011), pa tudi na spore pri prilaščanju produktov na transnacionalni, nacionalni in krajevni ravni, med industrijskimi in obrtnimi proizvajalci ter med zasebnimi in (različno organiziranimi in zastopanimi) skupnostnimi interesi (Gorlach in Kovách 2006; May 2017; Welz 2015, 2017; Bardone in Spalvěna 2019). V prvi vrsti bi opozorila na primerljive etnografije z alpskih območij, in sicer raziskave Sarah May (2013, 2017) z območja nemških dežel Baden-Württemberg, Bavarska in Hessen, Bernharda Tschofna (2017) iz avstrijskega Voralberga, Maje Godina Golija iz Bohinja (2012, 2017), Diega Rinalla in Valentine Pitardi (2019), predvsem pa Cristine Grasseni (2003, 2007, 2011, 2017). Ta je na podlagi dolgoletnega etnografskega dela na obočju italijanskih Alp nad Bergamom v

<sup>11</sup> Kadar v opombi ali oklepaju ni navedeno drugače, gre za terenske podatke, pridobljene z metodo opazovanja in, mestoma, tudi opazovanja z udeležbo.

<sup>12</sup> Npr. z rejci živine, sirarji, pastirji, zaposlenimi v Mlekarni Planika, živilskimi tehnologi, zastopniki Javnega zavoda Triglavski narodni park (TNP), Sirarskega društva Tolminc, tolminske in idrijske kmetijske zadruge, Kmetijsko gozdarskega zavoda in Ministrstva za kmetijstvo. (V besedilu zaradi berljivosti rabim vseskozi krajšo različico, tj. Ministrstvo za kmetijstvo, kljub temu, da gre za Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano, oziroma, med 2012 in 2014, celo Ministrstvo za kmetijstvo in okolje.)

<sup>13</sup> Pokrajinski arhiv Nova Gorica (PANG), dokumentacija Urada Republike Slovenije za intelektualno lastnino ter arhiv in dokumentacija Inštituta za slovensko narodopisje ZRC SAZU.

več prispevkih, najtemeljiteje pa v monografiji *The Heritage Arena: Reinventing Cheese in the Italian Alps* (2017), ob rabi metafor *drama* in *boj*, združenih v *dediščinski areni*,<sup>14</sup> predstavila izvirne interpretacije dediščinjenja sira. Prav primerjava s primeri znamenja sirov na drugih alpskih območjih bo poskušala v sklepu izluščiti posebnosti procesov v Posočju, in sicer, kdo so (bili) glavni akterji, kakšni so bili njihovi načrti in cilji, kako so razreševali spornosti ter kakšni so bili učinki. Razločki v znamenju (ali ne) tolminskega sira so namreč mobilizirali različne koncepte, npr. dediščina, tipičnost, kakovost, avtohtonost, tradicija, ter posledično oblikovali in utrjevali predstave (npr. tisočletna tradicija sirarstva), povezane s (polpreteklimi) sirarskimi in živinorejskimi praksami (tj. izdelovanje, okušanje, uživanje sira, kot tudi širše živorejske prakse), ter – primerljivo nekaterim drugim praksam, ki sta jih v Posočju identificirala Miha Kozorog (2010, 2011) in Matej Vranješ (2008) – s tem ustvarjali lokalnost.

## OD PLANINE DO PLANIKE: HISTORIAT SIRARSTVA V POSOČJU<sup>15</sup>

Po legendi je domačine v Posočju sirarstva naučil divji mož:

*En divji mož se ga je napil, tako da so ga lahko zvezali. Prosil jih je, naj ga spustijo, in da jim pove, kaj se lahko naredi iz mleka. Pokazal jim je, kako se sir dela, skuto in maslo. Potem so ga spustili. Ko so ga spustili, pa jim je dejal, da bi jim še več povedal, če ga ne bi spustili.*<sup>16</sup>

Najzgodnejša gmotna pričevanja o predelavi mleka so iz prvega tisočletja p. n. š.; to so ostanki mlečnih lipidov na lončevini, najdeni v visokogorskih planinah na širšem območju Centralnih in Vzhodnih Alp (Carrer idr. 2018). Sklepamo torej, da so železnodobni rejci že poznali tehnologijo predelave mleka v izdelke, ki so jih lahko prenašali in hranili in zatem uživali pozimi oziroma z njimi trgovali.

Pisni viri, ki omenjajo sirarstvo v Posočju, so v urbarju za Tolminsko iz leta 1377 navedene dajatve v siru (*caseus*) (Kos 1948: 33), in domnevamo lahko, da gre za oblikovan sir z določeno težo (Fischione 1998). Medtem ko je v tolminskem urbarju že omenjen bovški sir (*caseus de Plezio*) (Kos 1948: 33), pa je po dosedanjem vedenju najzgodnejša navedba s

<sup>14</sup> Arena kot bojišče, oder oziroma prizorišče (Grasseni 2017: 5).

<sup>15</sup> Naslov zgodovinskega pregleda je navdihnila muzejska postavitev *Od planine do Planike*, ki jo je leta 2010 ob strokovnem sodelovanju Tolminskega muzeja uredila Mlekarna Planika (<https://www.mlekarna-planika.si/muzej-sirarstva-kobarid/>, 5. 5. 2020). Imena zbirke se je domislil Miha Mlinar (Grego in Mlinar 2019: 6).

<sup>16</sup> V Posočju je poznanih več različic legende, tu navedena je iz Breginja (Dijaški arhiv Janeza Dolenca (1957–88), Inštitut za slovensko narodopisje ZRC SAZU, objava v Ivančič Kutin 2016b: 174). Podrobneje o divjem možu gl. Grafenauer 1952–53; Kropelj 2012; Ivančič Kutin 2016a.

tolminskim krajevnim pridevkom označenega sira na videnskem ceniku iz leta 1756, in sicer kot »sir iz Tolmina« (*Formaggio di Tolmino*).<sup>17</sup>

Do druge polovice 19. stoletja je bil sir na Tolminskem večinoma iz mešanega ovčjega in/ali kozjega mleka ter posnetega kravjega mleka. Do korenitejših strukturnih sprememb v sirarstvu na Tolminskem – primerljivo kot v drugih avstrijskih deželah – je prišlo v drugi polovici 19. stoletja z državnim pospeševanjem govedoreje, planinske paše in predelave mleka. Za izboljšanje in (re)organizacijo mlekarstva na Goriškem je zaslužen predvsem Fran Povše, strokovni učitelj in pozneje ravnatelj deželne kmetijske šole v Gorici ter odbornik v goriški kmetijski družbi. Na njegovo pobudo je goriška kmetijska družba leta 1873 povabila švicarskega sirarja Müllerja, in, ko ta ni imel večjega uspeha, v naslednjem letu Thomasa Hitzza. Hitz je uredil sirarno v poljubinski planini Razor, pridobil zaupanje tamkajšnjih rejcev in po uspešni pašni sezoni dosegel, da se je 15. novembra 1874 združilo 11 poljubinskih rejcev in ustanovilo mlekarstvo zadrugo. Poljubinskemu zgledu so v naslednjih desetletjih sledile še mlekarne v Ljubinju, Zatolminu, Čadrgu, Ravnah, Idrskem, Prapetnem, Doljah, Volčah, Gabrjah, Krnu in Žabčah. Po uradni statistiki je bilo na Tolminskem leta 1891 18 mlekarskih in planšarskih zadrug, ki so pozimi delovale v dolini, poleti pa v planini (Valenčič 1990; Krajnik 2006; Ledinek Lozej 2013a, 2013b; Žagar 2018).

Thomas Hitz je v naslednjih letih ob podpori Goriške kmetijske družbe poučeval mlekarstvo tečajnike iz Posočja in Bohinja. Leta 1894 ga je nasledil njegov učenec Josip Leban. Po 1. svetovni vojni sta s sirarskim izobraževanjem nadaljevala potujoči učitelj mlekarstva Ciril Šavli in vodja krajevne prefektore in pozneje tolminski župan Matteo Marsano.<sup>18</sup> Prav po njuni zaslugi je bila leta 1933 dograjena prva mlekarška šola v Tolminu (Fischione 1998: 25), ki je izobraževala sirarje, delujoče v 61 mlekarskih zadrugah (Rejec 1927: 95).

Po priključitvi območja k Jugoslaviji je bila v spremenjenih družbeno-političnih okoliščinah uvedena obvezna oddaja mleka v državni mlekarški obrat Mlekopromet (pozneje Mlekosir), urejen v prostorih nekdanje mlekarške šole v Tolminu.<sup>19</sup> Mleko in mlečne izdelke, ki so jih do tedaj prodajali v Gorico, Trst, Čedad in Videm, so z obvezno oddajo, kateri so se kmetje upirali (Vidmar 2016), izdelke prodajali v Ljubljano in na Jesenice. Ureditveni program mlekarstva za Tolminsko iz leta 1951 je predvidel izboljšanje sirarstva z graditvijo dveh novih mlekarško-sirarskih obratov, sodobne sirarne v Kobaridu ter mlekarne in tovarne mlečnega sladkorja v Tolminu, ob tem pa postopno opustitev vaških mlekar, ki naj ne bi več zadoščale tehnološkim in sanitarnim zahtevam tržišča, kakor je zapisano v Predlogu za

<sup>17</sup> Na ceniku sta poleg tolminskega sira navedena še »pravi bovški sir« (*Formaggio di Plezzo vero*) in »boljši rezijanski sir« (*Formaggio di Resia della miglior qualità*). S cenika je razvidno, da je imel tolminski sir precej nižjo ceno od drugih dveh, zanj je bilo treba odšteti 6 soldov za libro, za druga dva pa kar 16 soldov (Fischione 1998: 21–23).

<sup>18</sup> Matteo Marsano je tudi avtor popisa posoških planin *I pascoli alpini dell'alto e medio Isonzo* (1932).

<sup>19</sup> Zapisnik 3. izredne seje odbora živinorejske zadruge, 31. 1. 1947 (PANG 282, t. e. 7).

ureditev sirarstva.<sup>20</sup> Še istega leta je bilo v Tolminu ustanovljeno Splošno trgovsko podjetje Planika,<sup>21</sup> kobariško mlekarstvo pa so začeli graditi v naslednjem leti,<sup>22</sup> a se je gradnja zavlekla vse do začetka leta 1957.<sup>23</sup> Podobno kot obvezna oddaja tudi odkup mleka ni potekal gladko;<sup>24</sup> zaradi (pre)nizke odkupne cene so kmetje nadaljevali z utečeno in donosnejšo skupno predelavo v »divjih mlekarnah« – tako so tradicionalno samoorganizirane obrate kmetov imenovali na Območni zadružni zvezi (OZZ).<sup>25</sup> V predlogu ureditve mlekarstva, ki ga je leta 1958 pripravila Gospodarsko poslovna zveza Tolmin, beremo, da so proizvajalci mleka iz občine Kobarid

nudili močan odpor proti oddaji mleka v sirarno in iskali razne načine in oblike, kako bi obdržali v rokah vaško predelavo mleka v mlečne izdelke, računajoč na ugodne konjunkturne momente, kateri so periodično vladali v prvih povojnih letih za mlečne izdelke. V zvezi s tako vaško miselnostjo ter ugodnimi pogoji unovčevanja mlečnih izdelkov so pričeli večji kmetovalci sami predelovati mleko v sir in maslo, manjši in tudi večji pa so organizirali predelavo z združenimi močmi

in mlečne proizvode spričo maloobmejnega prometa prodajali v Čedadu in Gorici.<sup>26</sup> Kot rešitev so bila predlagana delovna mesta za zbiranje ali predelavo mleka v vaških

<sup>20</sup> Predlog za ureditev sirarstva na Tolminskem v zvezi z gospodarsko problematiko sirarne v Kobaridu in mlekarne v Tolminu, 15. 12. 1958 (PANG 735, t. e. 2, a. e. 2).

<sup>21</sup> Priglasitev Sklada za mehanizacijo in investicijsko graditev zadružnega kmetijstva Tolmin Okrajnemu izvršnemu odboru OLO Tolmin za registracijo Splošnega trgovskega podjetja Planika, 12. 6. 1951 (PANG 735, t. e. 2, a. e. 2); na podlagi 23. člena Uredbe o ustanavljanju in delu trgovskih podjetij (Ur. l. FLRJ 6-49/52) pa je Okrajna zadružna zveza Tolmin izdala 21. 6. 1952 odločbo o ustanovitvi Zadružnega trgovskega podjetja Planika Tolmin (PANG 282, t. e. 7; PANG 974, t. e. 22).

<sup>22</sup> V dopisu Okrajnega ljudskega odbora Tolmin Privrednemu savjetu Federativne narodne republike Jugoslavije, 14. 9. 1954 (PANG 282, t. e. 7) je kot začetek gradnje navedeno leto 1952, v Sklepu Okrajne zadružne zveze o ustanovitvi podjetja Zadružna sirarna Kobarid (26. 1. 1955) pa je naveden Sklep Zbora zadružnikov z dne 24. 4. 1953 (PANG 735, t. e. 2, a. e. 2).

<sup>23</sup> Kakor kažeta Dovoljenje za konstituiranje komunalnega podjetja Zadružna sirarna v Kobaridu, 19. 2. 1957 (PANG 735, t. e. 2, a. e. 2) in Letno poročilo Sirarne Kobarid, 28. 2. 1958 (PANG 735, t. e. 2, a. e. 2), je začela mlekarstvo obratovati leta 1957. Še istega leta je bila ustanovljena Gospodarska poslovna zveza Tolmin, katere del je postal obrat kobariške sirarne; gl. Sklep okrožnega gospodarskega sodišča v Kopru za vpis v register gospodarskih organizacij, 26. 8. 1957 (PANG 974, t. e. 22).

<sup>24</sup> Gl. npr. Zapisnik posvetovalne medzadružne seje kmetijskih zadrug in Zadružnega trgovskega podjetja Planika Tolmin ter Zadružne klavnice Tolmin, 17. 1. 1954 (PANG 282, t. e. 7), pa tudi zapisnike žvinih odsekov vaških zadrug, v katerih so kmete dosledno opozarjali na obvezno oddajo zadrugam, npr. Zapisnik izredne seje kmetijske zadruge Zatočnica z dne 7. 12. 1955 (PANG 501, t. e. 1, a. e. 6).

<sup>25</sup> Ugotovitve uprave OZZ Tolmin o nepravilnih odnosih odgovornih oseb uprave trgovskega podjetja Planika Tolmin v zvezi z nalogami podjetja v odnosih do zadrug v času drugega polletja 1952, 19. 1. 1953 (PANG 282, t. e. 7).

<sup>26</sup> Predlog za ureditev sirarstva na Tolminskem v zvezi z gospodarsko problematiko sirarne v Kobaridu in mlekarne v Tolminu, 15. 12. 1958 (PANG 735, t. e. 2, a. e. 2). O problematiki prim. tudi Poročilo Okrajnega ljudskega odbora Tolmin s posveta o odkupu pitane goveje živine in mleka, 1. 2. 1963 (PANG 735, t. e. 3, a. e. 2).

mlekarnah, s čemer sta si mlekarni zagotovili odkup in nadzor nad predelavo.<sup>27</sup> Do srede 70. let so tako v vaških (in poleti tudi v planinskih) mlekarnah delali v Planiki zaposleni sirarji in zdi se, da je bila omenjena rešitev kompromis med državno centralizacijo in poprej in pozneje pogosto evidentiranimi avtonomnostnimi težnjami kobariških in tolminskih kmetov.

Leta 1959 sta se kobariška sirarna in tolminska Planika združili,<sup>28</sup> z ukinitvijo gospodarskih poslovnih zvez leta 1961 pa se je Planika osamosvojila<sup>29</sup> in leta 1962 prenesla poslovni sedež iz Tolmina v Kobarid.<sup>30</sup> Zaradi ukinitve tolminskega obrata leta 1963 in opustitve misli na zgraditev tovarne mlečnega sladkorja v Tolminu<sup>31</sup> se je okrepiło poslovno sodelovanje z velikim jugoslovanskim agroživilskim podjetjem Josip Kraš. Od leta 1967 je Mlekarska industrija Planika Kobarid<sup>32</sup> delovala kot neodvisen obrat in od leta 1973 kot temeljna organizacija združenega dela (TOZD) zagrebškega podjetja Josip Kraš,<sup>33</sup> leta 1989 pa se je ob reformah gospodarskega sistema in preoblikovanju podjetij združila v enotno podjetje Josip Kraš.<sup>34</sup> V času sodelovanja z zagrebškim podjetjem se je tako glavnina mleka, tudi tistega z visokogorskih planinskih pašnikov, ki je po mlekovodih in s cisternami prispelo v mlekarno, predelala v mleko v prahu za prehrano dojenčkov ter izdelavo okusnih in vsem poznanih bajader, ledenih kock in griot.

Po osamosvojitvi Slovenije in Hrvaške leta 1991 je bila Kraševa kobariška enota preoblikovana v Kraš Planika d.o.o.<sup>35</sup> Vzporedno s preoblikovanjem zagrebškega Kraša v delniško družbo leta 1992<sup>36</sup> sta se v Zgornjem Posočju oblikovali dve zadrugi z različno

<sup>27</sup> Prav tam.

<sup>28</sup> Odločba občinskega ljudskega odbora Tolmin o pritrditvi k pripojitvi, 28. 7. 1959 (PANG 735, t. e. 2, a. e. 2)

<sup>29</sup> Sklep Okrožnega gospodarskega sodišča v Kopru o vpisu v register gospodarskih organizacij, 18. 3. 1961 (PANG 974, t. e. 32).

<sup>30</sup> Sklep Okrožnega gospodarskega sodišča v Kopru o vpisu spremembe sedeža, 24. 12. 1962 (PANG 735, t. e. 2, a. e. 2).

<sup>31</sup> Izjava Sekretariata izvršnega sveta za kmetijstvo in gozdarstvo Ljudske republike Slovenije o ukinitvi obrata Tovarne mlečnega sladkorja v Tolminu, 30. 10. 1963; Izvleček iz zapisnika seje Delavskega sveta podjetja Planika Kobarid o ukinitvi proizvodnje v Podjetju za izdelavo mlečnega prahu v Tolminu, 28. 12. 1963 (PANG 735, t. e. 3, a. e. 2).

<sup>32</sup> Podjetje za nakup in predelavo mleka Planika Tolmin se je s sklepom delavskega sveta s 23. 12. 1965 preimenovalo v Mlekarsko industrijo Planika Kobarid. Gl. Izvleček iz zapisnika šeste redne seje delavskega sveta podjetja Planike, 29. 12. 1965 (PANG 735, t. e. 2, a. e. 2) in Sklep Okrožnega gospodarskega sodišča v Kopru, 1. 3. 1966 (PANG 974, t. e. 32).

<sup>33</sup> Sklep Okrožnega gospodarskega sodišča v Ljubljani, 10. 7. 1973 (PANG 735, t. e. 2, a. e. 2); Sklep Okrožnega gospodarskega sodišča v Kopru o izbrisu mlekarske industrije Planika iz registra gospodarskih organizacij, 7. 3. 1967 (PANG 974, t. e. 32).

<sup>34</sup> Gl. Mlekarna Planika (<https://www.mlekarna-planika.si/nasa-zgodba/>, 18. 3. 2020).

<sup>35</sup> Odločba Poduzeća Josip Kraš o ustanovitvi družbe z omejeno odgovornostjo, 24. 10. 1991 (PANG 735, t. e. 3, a. e. 2).

<sup>36</sup> Gl. <https://www.kras.hr/si/o-nas/o-nas/zgodovina-krasa/1990>, 18. 3. 2020.



poudarjenimi težnjami po prevzemu nasledstva nad preteklimi združnimi oblikami organizacije kmetov in po osamosvojitvi od zagrebškega Kraša. To sta bili Kmetijsko gozdarska zadruga Tolmin kot naslednica Temeljne organizacije kooperantov Tolmin (TOK)<sup>37</sup> in Tolminska kmečka zadruga.<sup>38</sup> V naslednjem letu so se kooperanti obeh novoustanovljenih združenj združili v enotno Kmetijsko zadrugo Tolmin (KZ Tolmin), ki je dobila po stečaju TOK leta 1994 njeno premoženje v začasno upravljanje.<sup>39</sup> Ker je bila zadruga ustanovljena za odkup kmetijskih pridelkov, predvsem mleka članov, ki so do tedaj poslovali s Kraš Planiko, so konec leta 1994 v Cerknem, pri sosednji Kmetijsko gozdarski zadrugi Idrija (KGZ Idrija), najeli manjšo mlekarino ter ustanovili hčerinsko Mlekarno Planika d.o.o. Po stečaju Kraša Planike leta 1995 je novoustanovljena Mlekarna Planika odkupila opremo kobariške mlekarne ter sprva zasedla in zatem najela obrat kobariške mlekarne. Obrat, ki je bil do privatizacije Kraša v rokah TOK Tolmin, torej v solastništvu kooperantov, je KZ Tolmin dobila v last šele z odločbo Upravnega sodišča leta 2010.<sup>40</sup>

Od leta 1995 do danes sta postali Mlekarna Planika in KZ Tolmin<sup>41</sup> najpomembnejši kmetijsko-živilski podjetji v Zgornjem Posočju ter primera (redkih) uspešnih agroživilskih podjetij na državni ravni. Kobariška Planika je četrta največja mlekarina v Sloveniji s 5–7 % deležem na nacionalnem trgu in 45-imi zaposlenimi. Od 100 kmetov v Zgornjem Posočju, Cerknem in na Banjšcah odkupi okoli devet milijonov litrov mleka letno po višji ceni kot druge mlekarne.<sup>42</sup> Kot pravijo, »si prizadevajo za kakovost izdelkov«, ki jih proizvajajo iz nehomogeniziranega mleka, z lokalnimi dodatki (med, konopljinu olje, brin, timijan, soška

<sup>37</sup> TOK se je leta 1979 izločila iz TOZD Planika in se organizirala v delovni organizaciji Josip Kraš, prim. prijavo na okrožno sodišče v Zagrebu (PANG 735, t. e. 2, a. e. 2).

<sup>38</sup> Prva je imela, kot kaže Sklep o organiziranju Kmetijsko gozdarske zadruge Tolmin z. o. o. z dne, 26. 6. 1992, 148 podpisnikov (PANG 501, t. e. 2, a. e. 14), Tolminska kmečka zadruga pa 38 ustanovnih članov (intervju, 5. 5. 2020).

<sup>39</sup> Prim. <http://sodisce.si/usr/odlocitve/2010040815247929/>, 5. 5. 2020. Nasledstvo nad osnovnimi združnimi sredstvi, ki so bila v letih med 1976 in 1980 prenesena sprva na kobariško Planiko, zatem pa na TOK in Kraš, je sicer že leta 1992 skušala dokazovati Kmetijsko gozdarska zadruga Tolmin (prim. osnutek dopisa kmetijsko gozdarske zadruge Tolmin podjetju Josip Kraš glede vračila združnega premoženja, PANG 501, t. e. 2, a. e. 14).

<sup>40</sup> Intervjuji (7. 7. 2017; 8. 5. 2018; 5. 5. 2020); gl. tudi spletišči Mlekarnice Planika (<https://www.mlekarna-planika.si/nasa-zgodba/>, 19. 3. 2020) in Upravnega sodišča RS (<http://sodisce.si/usr/odlocitve/2010040815247929/>, 5. 5. 2020).

<sup>41</sup> KZ Tolmin, ki se je sprva le z odkupovala mleko, je dejavnost kmalu razširila na kmetijske trgovine za potrebe oskrbe svojih članov, sledile so jim še trgovine z mešanim blagom in klavnica. V letu 2019 je tako štela 201 člana iz občin Tolmin, Kobarid, Bovec in Kanal ob Soči ter imela v lasti sedem živilskih trgovin, šest mesnic, kmetijsko trgovino, klavnico, bife, gradbeno trgovino, servis drobne kmetijske mehanizacije in hidravlike, trgovino s tekstilom in obutvijo, trgovino z gospodinjskimi pripomočki in darili, proizvodnjo mesnih izdelkov Salamerija Alpija in družbo Mlekarna Planika Kobarid (<http://www.kz-tolmin.si/predstavitev/>, 19. 3. 2020).

<sup>42</sup> Poleg kobariške mlekarne je danes v Zgornjem Posočju le še peščica manjših zasebnih sirarn, poleti pa sirijo še v 18-ih planinskih sirarnah (podatek za pašno sezono 2019), ki pa skupaj dosežejo komaj 8 % proizvodnje mleka v Zgornjem Posočju (intervju, 5. 5. 2020).

postrv) ter temeljijo na preteklem sirarskem znanju (npr. albuminska oziroma sirarska skuta).<sup>43</sup> Planikini ekonomski in multiplikatorni učinki kmetijsko-živilskih oskrbovalnih verig z dodano vrednostjo so bili pozitivno ocenjeni tudi v literaturi o kmetijski ekonomiji (Borec in Prišenk 2015; Prišenk idr. 2016). A mlekarne ne obvladuje posoškega sirarstva le na gmotni ravni, torej po količini predelanega mleka, ekonomskih in multiplikatornih učinkih, marveč tudi na simbolni ravni. Dejavnost predstavlja kot povezano s preteklimi kmetijskimi in sirarskimi praksami območja, pri čemer uporablja različne medije, od lastne muzejske zbirke *Od planine do Planike*, ki pripoveduje o »tisočletni tradiciji sirarstva na Tolminskem«,<sup>44</sup> do (zgolj simbolnega in ne formalnopravnega) sklicevanja na kontinuiteto z Zadružno sirarno Kobarid ob praznovanju 60-letnice Mlekarnice Kobarid.<sup>45</sup> Takšno gospodovalno prisvajanje »tisočletne tradiciji sirarstva« pa je odzvanjalo, kakor bomo videli v nadaljevanju, tudi v različnih pogledih na lastništvo, proizvodni postopek in oblike znamčenja tolminskega sira.

#### OD TOLMINCA DO TOLMINCA: MED »TISOČLETNO KULTURO«<sup>46</sup> IN ZNAMČENJEM

Ponovimo, da je najzgodnejša navedba s krajevnim pridevkom označenega sira navedba »sir iz Tolmina« (*Formaggio di Tolmino*) na videnskem ceniku iz leta 1756. Na ceniku je poleg tolminskega sira naveden še »pravi bovški sir« (*Formaggio di Plezzo vero*). Razločevanje različnih vrst sira na Tolminskem (in ne zgolj zunanje razločevanje med 'sirom iz Tolmina' in 'tistim iz Bovca') je razvidno v drugi polovici 19. stoletja, torej v času uvajanja t. i. umnega sirarstva. Poročilo v časopisu *Soča* kaže, da je bilo izdelovanje sira v planini Razor leta 1874, ko jo je prvič upravljal švicarski učitelj sirarstva Thomas Hitz, diferencirano. Poleg skute so omenjene kar tri vrste sira – ementaler, ovčji in tolminski sir.<sup>47</sup> Domnevamo lahko, da je Hitz v planini vpeljal izdelovanje sira po švicarskem zgledu, torej izključno iz kravjega mleka, usirjenega pri nekoliko višji temperaturi ter oblikovanega v večjih modelih (tj. ementaler), sira iz ovčjega mleka in sira iz mešanega mleka, kakor so ga do tedaj izdelovali v planinah;<sup>48</sup> to je bil »tolminski sir«. Kljub raznovrstnim produktom, ki jih je v posoško

<sup>43</sup> Intervjuji (7. 7. 2017; 8. 5. 2018); prim. tudi Mlekarna Planika (<https://www.mlekarna-planika.si/nasa-zgodba/>, 19. 3. 2020).

<sup>44</sup> Gl. op. 15.

<sup>45</sup> <https://www.mlekarna-planika.si/uncategorized-sl/testna-novica-1/>, 19. 3. 2020.

<sup>46</sup> S »tisočletno kulturo« sirarstva namigujemo na naslov knjige *Tolminsko sirarstvo: Tisočletna kultura* (Žagar 2018).

<sup>47</sup> »Pri vsem tem se je letos posrečilo, dobili so za sir veliko več, ko poprejšnja leta, in prodali so Ementalerja, nekaj ovčjega in nekaj Tolminskega gospodu Marcu v Gorici« (B. n. a., Kmetijske in trgovske vesti. *Soča* 7 (47), 19. 11. 1874: 4).

<sup>48</sup> Zapis o izdelavi sira v planini Razor je leta 1854 v *Arhivu za povjestnico jugoslavensko* je objavil Tomaž Rutar (1854); gl. Ledinek Lozej 2017b.

(in tudi bohinjsko) sirarstvo vpeljal Thomas Hitz in utrdil njegov naslednik Josip Leban, pri poimenovanju produktov glede na vrsto vrsto mleka, količino tolšče, velikosti hlebcev in teksturo sirne mase še ne gre za znamčenje, kakor smo ga opredelili uvodoma, marveč le za razločevanje po vrstah izdelkov.

Tudi pol stoletja mlajši zapis učitelja sirarstva Antona Pevca v obsežnem priročniku *Sirarstvo* (1925: 200) potrjuje, da tolminc v začetku 20. stoletja še ni bil poseben produkt. Tolminski sir še ni imel jasno določenih pravil izdelovanja, niti določene vrste mleka, »ker mešajo kravje deloma s kozjim ali ovčjim mlekom«. Pevc je dodal, da je zelo pomembno, »da mlekarski veščaki (sirarji) čimprej določijo natančne tehniške smernice in tako dosežemo enotno blago s precizirano zunanostjo testa in okusa, – ako hočemo z našim blagom na svetovni trg.« Predlagal je posnemanje lastnosti (»v velikosti, testu, okusu in očesih«) »emendolskega« sira (Pevc 1925: 200). Kmetijsko-živilski strokovnjak je zaznal potrebo po strožji regulaciji in specifikaciji območnega produkta, a prav nobene potrebe po geografski označbi. Zgodba oz. zgodovina poimenovanja in označevanja sira iz Posočja s predikatom »tolminski« oziroma v samostalniški obliki »tolminc« (redkeje knjižno »tolminec«) je nekaj desetletij mlajša.

Po ustnih virih naj bi v kobariški sirarni tolminc proizvajali že od samega začetka delovanja, torej od leta 1957. V arhivskih dokumentih je prva nedvoumna omemba tolminca v podatkih za leto 1958. Pred tem najdemo med proizvodi le ementalc, polementalc, edamec, trapist, grojer in tilsit in na enem mestu tolminski grojer.<sup>49</sup> Bi se za poimenovanjem »grojer tolminski« za leto 1957 lahko skrival sir, ki so ga pozneje poimenovali tolminc? Morda, težko pa bi to trdili z gotovostjo. Vsekakor pa je tolminc naveden med siri, ki so jih izdelovali v letu 1958,<sup>50</sup> in domnevamo, da so ga od združitve tolminske Planike in kobariške sirarne leta 1959 redno izdelovali.<sup>51</sup> Ni pa bila kobariška mlekarna edina, ki je v 50. letih proizvajala tolminc; po ustnih virih so sir tolminc izdelovali tudi v drugih manjših združenih mlekarnah, tudi zunaj tolminske občine, npr. v združni mlekarni v Cerknem.<sup>52</sup> To pritrjuje dejstvu, da tolminc ni pomenil več le 'sira iz Tolmina', temveč je postal posebna vrsta polnomastnega sira iz kravjega mleka, ki so ga – primerljivo kot emetalec, grojer ali edamec – izdelovali v različnih območnih sirarnah.

<sup>49</sup> Zapisnik Okrajnega ljudskega odbora Gorica o pregledu gospodarske organizacije v izgradnji, 10. 11. 1957 (PANG 735, t. e. 2, a. e. 2) omenja na straneh 18 in 19 proizvodnjo ementalca, polementalca, edamca, trapista, grojerja in tilsita, na strani 21 pa še »grojer tolminski«. Vsi našteti siri – razen tilsita in tolminskega grojerja – so za leto 1957 naštet tudi v odgovoru na anketni vprašalnik Mlekarske šole Kranj, 19. 3. 1958 (PANG 735, t. e. 23, a. e. 27).

<sup>50</sup> Kobariška sirarna je 2. 3. 1959 Zbornici za kmetijstvo in gozdarstvo LRS poslala podatke o količinah izdelanega sira, po katerih so leta 1958 izdelali 7372 kg trapista, 8620 kg edamca, 1044 kg tolminca in 646 kg grojerja. Delež tolminca je bil torej nekaj manj kot 6 % (PANG 735, t. e. 23, a. e. 27).

<sup>51</sup> Gl. Zapisnik o pregledu gibanja proizvodnje in zalog pri koristniku družbenega premoženja, 14. 6. 1961 (PANG 735, t. e. 23, a. e. 27).

<sup>52</sup> Intervju, 21. 4. 2020.

V 90. letih 20. stoletja so stečaj Kraša Planike, ustanovitev nove Mlekarnе Planika in spremenjene družbeno-politične okoliščine prebudile interes za prisvajanje območnih denominativov in s tem »tisočletne kulture tolminskega sirarstva« in »tolminca«. <sup>53</sup> Spremenjene družbeno-politične razmere so se na makroravni uresničevale v približevanju nove samostojne države Slovenije evropskim predpisom (EGS je prav leta 1992 sprejela uredbo o zaščitenih označbah porekla in geografskih označbah), <sup>54</sup> na mikroravni pa v brstenju svežih podjetn(išk)ih in zadrुžnih pobud v kmetijsko-živilski dejavnosti. In prav na tej ravni je presenetljivo dejstvo, da je kot prva, že leta 1993, prijavo za registracijo sira tolminca na Urad Republike Slovenije za intelektualno lastnino pri Ministrstvu za gospodarstvo <sup>55</sup> vložila KGZ Idrija, in sicer za svojo mlekarno Porezen v Cerknem. <sup>56</sup> Po ustnih virih je Mlekarna Porezen izdelovala sir tolminc že od 50. let. Za registracijo so se odločili nemudoma po sprejetju Zakona o intelektualni lastnini (1992), <sup>57</sup> čeprav tamkajšnji mlekar in zadruga nista bili na območju (nekdanje) občine Tolmin, ampak na območju sosednje občine Idrija. Kmalu po registraciji je Mlekarna Porezen prenehala obratovati in sirarno je konec leta 1994 najela novoustanovljena Mlekarna Planika. KZ Tolmin kot njena lastnica je – morda tudi po zgledu sosednje KGZ Idrija – nemudoma vložila prijavo za KBZ »Sir iz planinskega mleka tolminc«. <sup>58</sup> Za registracijo blagovne znamke so se po besedah direktorja odločili zaradi potrebe »po varnem tipiziranem siru«, <sup>59</sup> odločitev za kolektivno znamko pa je bila rešitev, ki je, vsaj potencialno, vključevala »vse sirarne in predelovalce mleka s področja občine Tolmin in Kobarid«, kot je bil zadrुžni delokrog opredeljen v Splošnem aktu o pogojih podeljevanja pravice do uporabe kolektivne blagovne znamke za sir tolminc. <sup>60</sup>

<sup>53</sup> Navedena povezava je iz sklepnega poglavja monografije *Tolminsko sirarstvo: Tisočletna kultura* (Žagar 2018) s pomenljivim naslovom »Odstrta tančica«.

<sup>54</sup> Gl. op. 6.

<sup>55</sup> Zaradi neobremenjevanja besedila rabim le Ministrstvo za gospodarstvo, čeprav se je v obravnavanem času imenovalo Ministrstvo za gospodarske dejavnosti, pozneje pa Ministrstvo za gospodarski razvoj in tehnologijo.

<sup>56</sup> Znamka je bila registrirana 30. 9. 1994 in je veljala do 5. 11. 2003 (<http://www2.uil-sipo.si/dse.htm>, 14. 4. 2020).

<sup>57</sup> <http://www.pisrs.si/Pis.web/pregledPredpisa?id=ZAKO218>, 23. 4. 2020.

<sup>58</sup> Prijava KBZ je bila vložena 17. 2. 1995, objavljena je bila šele čez tri leta, 31. 12. 1998, registrirana pa šele leta 2002 (<http://www2.uil-sipo.si/dse.htm>, 14. 4. 2020; <https://www.tmdn.org/tmview/#/tmview/detail/SI501995000070221>, 29. 4. 2020).

<sup>59</sup> Intervju, 5. 5. 2020.

<sup>60</sup> Splošni akt o pogojih podeljevanja pravice do uporabe kolektivne blagovne znamke za sir tolminc, ki je bil sprejet na občnem zboru Kmetijske zadruge Tolmin, ni datiran. Po mnenju direktorja KZ Tolmin (Intervju, 5. 5. 2020) je bil sprejet leta 1995, natančnega datuma ni podal. Dokument hrani Urad RS za intelektualno lastnino, spis znamke št. 9570221. Ker je Mlekarna Planika v času vloge, 17. 2. 1995, po ustnih virih, delovala še v Cerknem, bi bila območna opredelitev v času prijave pravzaprav samoizključujoča, zato domnevamo, da je bil dokument sprejet po preselitvi proizvodnje iz Cerknega v Kobarid, po ustnih virih po poletju 1995.

Postopek od prijave do registracije blagovne znamke pa se ni podaljšal zaradi podvajanja poimenovanja KBZ s predhodno registrirano znamko »Sir tolminc« cerkljanske mlekarne (slednja takrat namreč ni več obratovala), marveč zaradi lokalnih in resorskih navzkrižij. Vzporedno z registracijo blagovne znamke so namreč potekala tudi prizadevanja za zaščito označbe porekla, ki jih je od leta 1999 vodilo Sirarsko društvo Tolminc. Tolminc je bil že leta 1999 registriran kot geografska označba po takrat veljavnem nacionalnem Zakonu o industrijski lastnini<sup>61</sup> pri Uradu Republike Slovenije za intelektualno lastnino. Zaradi uskladitve nacionalne zakonodaje z evropsko pa je bilo treba vlogo dopolniti. Nove specifikacije za prepoznanje označbe geografskega porekla je Sirarsko društvo Tolminc predložilo Uradu za priznavanje označb kmetijskih pridelkov konec leta 2002 in Ministrstvo za kmetijstvo jih je potrdilo v naslednjem letu.<sup>62</sup> Pravilnik o označbi geografskega porekla Tolminc je bil prvi, ki je za nanoškimi sirom sledil Pravilniku o postopkih za priznavanje označb posebnih kmetijskih pridelkov oziroma živil,<sup>63</sup> kljub temu pa je bilo po vstopu Slovenije v EU potrebno pripraviti novo vlogo za zaščito na evropski ravni. Vloga je bila predložena že leta 2004, ker pa je leta 2006 prišlo do spremembe evropske zakonodaje o geografskih označbah<sup>64</sup> in zaradi dopolnitve specifikacij, se je proces registracije podaljšal vse do leta 2012.<sup>65</sup> Leta 2011 je društvo dopolnilo specifikacije (Perko in Koren 2011), tako da je bil tolminc 7. marca 2012 vpisan v evropski register zaščitenih označb.<sup>66</sup>

Dve sočasni akciji glede rabe denominativa »tolminc«, in sicer, prvič, za sir, registriran kot KBZ, in, drugič, za sir z ZOP, sta pripeljali do dveh dokumentov, ki določata njuno izdelavo – pravilnika o KBZ Tolminc in specifikacij za istoimenski sir ZOP. V Splošnem aktu o pogojih podeljevanja pravice do uporabe kolektivne blagovne znamke za sir Tolminc je zapisano, da lahko KZ Tolmin znak podeli »po lastni presoji (upoštevajoč kvaliteto in tehnologijo izdelave sira)« tistim,

ki izpolnjujejo naslednje pogoje:

- da izpolnjujejo vse pogoje za predelavo mleka v sir Tolminc,
  - da je predelovalec mleka v sir Tolminc na področju občin Tolmin in Kobarid
- in da je član KZ Tolmin,

<sup>61</sup> Gl. Zakon o industrijski lastnini, 25.–30. člen (<https://www.uradni-list.si/glasilo-uradni-list-rs/vsebina/1992-01-0676/#31.%C2%A0%C4%8Dlen>, 20. 4. 2020).

<sup>62</sup> Pravilnik o označbi geografskega porekla Tolminc, 7. 10. 2003 (<https://www.uradni-list.si/glasilo-uradni-list-rs/vsebina/2003-01-4509/pravilnik-o-oznacbi-geografskega-porekla-tolminc>, 20. 4. 2020).

<sup>63</sup> <https://www.uradni-list.si/glasilo-uradni-list-rs/vsebina/2003-01-3664/pravilnik-o-postopkih-za-priznavanje-oznacb-posebnih-kmetijskih-pridelkov-ozroma-zivil>, 20. 4. 2020.

<sup>64</sup> Gl. op.7.

<sup>65</sup> Prav tam in osebna korespondenca s predstavnico Ministrstva za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano (6. 6. 2020) in Sirarskega društva Tolminc (10. 5. 2020).

<sup>66</sup> Izvedbena uredba Komisije (EU) št. 187/2012 z dne 7. marca 2012 o vpisu imena v register zaščitenih označb porekla in zaščitenih geografskih označb [Tolminc (ZOP)] (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/SL/TXT/?uri=CELEX:32012R0187>, 22. 4. 2020).

- da predeluje sir iz mleka po tehnologiji, ki je določena za izdelavo sira Tolminca
- da je pripravljen sprejeti vse obveznosti in pravice iz naslova namena podeljevanja kolektivne blagovne znamke za sir Tolminc,
- da se ravna po navodilih in sklepih KZ Tolmin.<sup>67</sup>

Pravica se dodeli, da se zaščiti poreklo in dobro ime sira, dvigne raven kakovosti predelave in trženja, zagotavlja pristnost in kakovost porabnikom in okolju prijazno tehnologijo predelavo, izobraževanje sirarjev ter ohranjanje in širjenje izvirne tolminske sirarske tradicije.<sup>68</sup> Namere se pravzaprav ne razločujejo bistveno od namer geografskih označb. Slednje pomenijo zaščito živil geografsko omejenega območja, pri čemer v primeru označbe porekla vsi postopki in v primeru geografske označbe vsaj ena od faz produkcije poteka na točno določenem geografskem območju, po katerem je izdelek tudi poimenovan.<sup>69</sup> Se pa bistveno razlikujeta opisa tehnološkega postopka izdelave sira: medtem ko gre v primeru pogojev za KBZ za res kratek, nekajvrstični opis, v katerem so podrobneje določeni le temperatura poprej termiziranega mleka, čas sušenja sirne mase in slanost slanice, pa so v specifikacijah za ZOP zelo natančno opredeljeni oblika, velikost, videz skorje in testa, okus, vonj in sestava (tj. delež maščobe in suhe snovi), prireja mleka (geografsko območje, delež mleka rjave pasme goveda, območje pridelave in vrsta krme), način zbiranja, hlajenja, zorenja in skladiščenja surovega mleka ter tehnološki postopek predelave mleka (dodajanje cepiva, sirišča, čas in temperatura usirjanja, rezanje sirne mase in velikost zrn, temperatura sušenja, ločevanje sirmih zrn od sirotke, oblikovanje hlebcev, čas stiskanja in soljenja), zorenje in označevanje. Poleg naštetega so opisani tudi ukrepi za zagotavljanje skladnosti sira ZOP s specifikacijami (npr. nadzor seznama kmetijskih zemljišč, premestitve živali, hlevske reje, evidence krmnih obrokov, ocenjevanja sirov itn.) (Perko in Koren 2011). Glede na doslednost specifikacij o geografskem območju, oblikah in velikosti sira ter prireje mleka preseneča dejstvo, da je bila v primeru proizvodnje tolminca dopuščena možnost uporabe termiziranega mleka. Številni drugi siri z ZOP namreč v specifikacijah poudarjajo prav proizvodnjo iz surovega mleka (npr. rokfor, comté), saj naj bi ta omogočila razvoj specifičnih okusov, povezanih z mikroklimo območja (Paxson 2008). Prav tako so številni (planinski) sirarji, uživalci sira in tudi živilski tehnologi kot najpomembnejši razloček med tolminskim sirom iz manjših (planinskih) sirarn in tolmincem iz Mlekarne Planika (izdelanem po pravilniku KBZ ali specifikacijah ZOP) poudarili prav dejstvo, da je prvi iz surovega, tj. termično neobdelanega mleka brez dodatka cepiv, kar daje siru prav poseben okus. Kako to, da v specifikacijah ni navedena pridelava iz surovega mleka, ampak je bila dopuščena tudi pridelava iz termiziranega mleka? Na Ministrstvu za kmetijstvo so pojasnili, da se je

<sup>67</sup> Gl. op. 60.

<sup>68</sup> Prav tam.

<sup>69</sup> Quality schemes explained ([https://ec.europa.eu/info/food-farming-fisheries/food-safety-and-quality/certification/quality-labels/quality-schemes-explained\\_en](https://ec.europa.eu/info/food-farming-fisheries/food-safety-and-quality/certification/quality-labels/quality-schemes-explained_en), 27. 4. 2020).

med postopkom obravnave tolminca pri Evropski komisiji Mlekarna Planika dogovorila z vlagatelji, torej s Sirarskim društvom Tolminc, za dopolnitev specifikacij, tako da se za izdelavo tolminca ZOP lahko uporablja tudi termizirano mleko.<sup>70</sup> In nasprotno, na drugi strani preseneča tudi, da je v sicer ohlapnem pravilniku o izdelavi tolminca KBZ prav tako navedeno termizirano mleko, kar sicer daje izdelku določeno prehransko varnost, vendar na drugi strani izključi vse manjše planinske in zasebne sirarne, ki ne premorejo tehnološke opreme za termizacijo mleka. S tem si je Mlekarna Planika zagotovila – ne sicer *de iure*, vsekakor pa *de facto* – ekskluzivno pravico za izdelavo tolminca KBZ.

Raba istega označevalca za različna produkta je (bila) (za nekatere) sporna. Tako je Uprava Republike Slovenije za varno hrano pri Ministrstvu za kmetijstvo leta 2014 izdala Mlekarni Planika odločbo, v kateri je prepovedala označevanje sira, ki ni izdelan skladno s specifikacijami za tolminc ZOP, kot »Tolminc« ali »Tminc«.<sup>71</sup> V odgovor odločbi je Mlekarna Planika sprožila upravni postopek, v katerem ji je Upravno sodišče Republike Slovenije ugodilo, saj po določbi 59. člena Zakona o industrijski lastnini, kot je zapisalo v obrazložitvi, »blagovne znamke, ki je enaka ali podobna registrirani geografski označbi, ni mogoče razveljaviti ali prepovedati njene uporabe, če je bila taka blagovna znamka prijavljena ali registrirana v dobri veri ali pridobljena z uporabo v dobri veri in to še preden je bila registrirana geografska označba.«<sup>72</sup> In prijava za KBZ je bila podana že leta 1995, torej pred registracijo geografske označbe.<sup>73</sup>

Na drugi strani je presenetljivo dejstvo, da so bili v omenjene mestoma navzkrižne mehanizma zaščite krajevnih izdelkov in posledične medresorske in mednivojske spore dejavno vključeni le maloštevilni manjši proizvajalci sira oziroma konzorciji posamičnih kmetov (tj. agrarne ali pašne skupnosti), ki prek poletja skupaj predelujejo mleko v kobarških in tolminskih planinah in zaradi različnih razlogov ne znamčijo svojih sirov. Leta 2019 sta bila tako le dva oziroma v praksi trije certificirani proizvajalci tolminca ZOP, in sicer Sirarsko društvo Tolminc (za dva člana društva) in Mlekarna Planika.<sup>74</sup> Navedena skromna vključenost manjših akterjev je, kot je opozorila Sarah May »fundamentalna distorzija evropske definicije tradicionalne oziroma skupne prakse« (May 2013: 68). Več je razlogov, zakaj se planinski sirarji ne odločijo za znamčenje sira: poleg tega, da ne zadostijo

<sup>70</sup> Osebna korespondenca s predstavnico Ministrstva za kmetijstvo, 6. 5. 2020; Intervju, 18. 5. 2020.

<sup>71</sup> Mlekarna Planika je junija 2014 za potrebe razločevanja med siroma, proizvedenima po različnih postopkih, ime za sir, izdelan po pravilniku o KBZ, za krajši čas spremenila v »Tminc« (prim. Sodstvo republike Slovenije ([http://www.sodisce.si/znanje/sodna\\_praksa/upravno\\_sodisce\\_rs/2015081111391640/](http://www.sodisce.si/znanje/sodna_praksa/upravno_sodisce_rs/2015081111391640/)), 29. 4. 2020).

<sup>72</sup> Prav tam.

<sup>73</sup> Registracija blagovnih znamk, ki se nanašajo na geografsko območje, po letu 2006 ni več mogoča (Parasecoli 2017: 19); gl.. Uredba (EU) 2017/1001 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 14. junija 2017 o blagovni znamki Evropske unije (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/SL/TXT/?uri=CELEX:32017R1001>), 29. 4. 2020).

<sup>74</sup> Seznam certificiranih proizvajalcev (<https://www.gov.si/drzavni-organi/ministrstva/ministrstvo-za-kmetijstvo-gozdarstvo-in-prehrano/o-ministrstvu/seznami-certificiranih-proizvajalcev/>), 29. 4. 2020).

nekaterim tehnološkim zahtevam, ki so omenjene v specifikacijah (npr. velikost kolotov), imajo težave pri vodenju zahtevne administracije, ne zdržijo finančnega bremena (tj. plačila postopka certificiranja) in, do nedavnega, tudi zaradi pravno-legalnih zahtev,<sup>75</sup> omenili pa so tudi dejstvo, da ni nobene potrebe po geografski označbi (Ledinek Lozej 2017a), ker gre za *isti* sir, naredijo ga po istem (oz., v primeru izdelave iz surovega mleka, celo zahtevnejšem) postopku, le *ne smejo* ga poimenovati »tolminc«:

*Ni nobene potrebe, da bi certificirali naš sir; je isti kot tolminc [ZOP]. Samo nimamo pravice, da bi ga prodajali pod tem imenom. Kakorkoli, pa ga vseeno vsega pojemo ali prodamo po isti ceni. Tako, da ni razlike in potrebe.*<sup>76</sup>

Presenetljivejše od nizkega števila izdelovalcev tolminca ZOP je dejstvo, da tudi KBZ uporablja le en proizvajalec, tj. Mlekarna Planika. Merilo je namreč le, da je predelovalec v občini Tolmin ali Kobarid, član KZ Tolmin ter da jim »zadruga po lastni presoji (upoštevajoč kvaliteto in tehnologijo izdelave sira) znak podeli.«<sup>77</sup> Do pritegnitve drugih manjših sirarjev in planinskih izdelovalcev po besedah direktorja KZ Tolmin ni prišlo, ker ni bilo interesa.<sup>78</sup> Po mnenju nekaterih pa so bili z omembo termiziranega mleka slednji namerno izključeni oziroma pravzaprav niso (bili) seznanjeni, da je raba KBZ po državni in evropski zakonodaji dopuščena vsakomur, čigar blago ali storitve izvirajo z geografskega območja in ustrezajo sprejetemu pravilniku.<sup>79</sup> Verjetno pa je tudi, da se, tudi če bi bili s tem seznanjeni in bi potencialno zadostili zahtevam pravilnika, ne bi odločili za KBZ prav zaradi zavestnega razločevanja od industrijsko proizvedenega tolminca. V vsakem primeru pa se je v navzkrižju interesov težko zanašati na – v pravilniku zapisano – presojo vlagatelja.

Mlekarna Planika je tako edini proizvajalec tolminca KBZ in največji proizvajalec tolminca ZOP.<sup>80</sup> Razen dveh manjših zasebnih sirarjev se drugi predelovalci iz različnih

<sup>75</sup> V planinah, ki so jih upravljale agrarne ali pašne skupnosti, je bilo do sprejetja Zakona o spremembah in dopolnitvah Zakona o kmetijstvu (2017) praktično nemogoče legalno prodajati sir brez registracije dopolnilne kmetijske dejavnosti. Šele dopolnitve so legalizirale planinsko prodajo sira v času poletne paše (<https://www.uradni-list.si/glasilo-uradni-list-rs/vsebina/2017-01-1446/#5.%C2%A0%C4%8Dlen,18.5.2020>).

<sup>76</sup> Intervju, 21. 6. 2015.

<sup>77</sup> Gl. op. 60.

<sup>78</sup> Intervju, 5. 5. 2020.

<sup>79</sup> Nosilec KBZ, ki označuje tudi geografski izvor blaga, mora omogočiti vsaki osebi, katere blago ali storitve izvirajo iz navedenega geografskega območja in ki ustrezajo v pravilniku navedenim pogojem za uporabo kolektivne znamke, da postane član društva, ki je nosilec te znamke. Prim. 49. člen Zakona o industrijski lastnini (<https://www.uradni-list.si/glasilo-uradni-list-rs/vsebina?urlid=200651&objava=2178,29.4.2020>) in 75. člen Uredbe (EU) 2017/1001 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 14. junija 2017 o blagovni znamki Evropske unije (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/SL/TXT/HTML/?uri=CELEX:32017R1001&from=EN,29.4.2020>).

<sup>80</sup> Prvega, torej tolminca KBZ, izdelajo v Mlekarni Planika desetkrat več kot tolminca ZOP (Intervju, 7. 7. 2017).





Koluta tolminca mlekarne Planika: levo tolminc s kolektivno blagovno znamko in desno tolminc z zajamčeno označbo porekla (foto: Špela Ledinek Lozej, 2020).



Tolminski sir, planina Leskovica (foto: Špela Ledinek Lozej, 2017).

razlogov ne odločijo za certificiranje oziroma registracijo. Eden od razlogov je verjetno tudi lokalna poraba dela (predvsem planinske) proizvodnje sira (tj. poraba, ki ne temelji nujno na denarni ekonomiji in ne potrebuje embalaže) oziroma v nezasičenosti tržišča z lokalno izdelanim sirom, saj sploh ob naraščajočem turizmu prodajo necertificiran in neregistriran tolminc po primerljivi oziroma v primeru planinskega sira celo po višji ceni.<sup>81</sup> Poleg tolminca ZOP in tolminca KBZ imamo (predvsem, ne pa izključno) v lokalni porabi še necertificiran in neregistriran tolminc, ki sicer formalno ne sme biti imenovan »tolminc«, neuradno pa ga lokalni izdelovalci in uživalci razumejo kot 'tolminski sir' in ga celo brezbrizno do sleherne pravno-formalne avtoritete imenujejo »tolminc«. In, zanimivo, prav necertificirana in neregistrirana različica tolminca je bila simbolno prepoznana onkraj nacionalnih meja in evropskih shem kakovosti ter leta 2014 uvrščena na Slow Food Barko okusov (it. *Arca del Gusto*/ang. *Arc of Taste*),<sup>82</sup> ki je zasnovana kot orodje za varovanje ogroženih načinov pridelave, pridelkov in izdelkov (Pietrykowsky 2004: 315). Tatjana Butul, ki vodi omizje Slow Food za Primorsko, je tolminc iz planine Matajur predstavila na mednarodnem dogodku Terra Madre Salone del Gusto v Torinu in na bienalnem sejmu sira v kraju Bra v Piemontu (Italija) (Kumer idr. 2019; Topole in Pipan 2020). Predstavitve na mednarodnih dogodkih Slow Food razenotic v rednih časopisnih in spletnih kulinarčnih rubrikah<sup>83</sup> ni opazneje odmevala na lokalni in državni ravni, predvsem pa – za razloček od spornosti registracije kolektivne blagovne znamke in zaščitene označbe porekla – raba oznake »tolminc« za sir v registru Slow Food in na mednarodnem dogodku ni bila dojeta kot sporna – morda zaradi nenavzočnosti gibanja Slow Food na Slovenskem (Špende 2012),<sup>84</sup> pretežne usmerjenosti proizvajalcev na lokalno in državno tržišče,<sup>85</sup> morda pa tudi zato, ker takšne zunanje reprezentacije tolminskosti niso posegale v produkcijo lokalnosti oziroma v lokalne prakse in razumevanja tolminskosti.<sup>86</sup>

<sup>81</sup> Cena za tolminc ZOP je bila leta 2019 med 9 in 15 eurov za kilogram (odvisno od starosti), za tolminc s kolektivno blagovno znamko med 9 in 14 euri za kilogram; za planinski necertificirani oz. neregistrirani tolminski sir pa med 12 in 13 euri za kilogram.

<sup>82</sup> <https://www.fondazione Slow Food.com/en/ark-of-taste-slow-food/tolminc-2/>, 19. 12. 2019. Avtor vpisa tolminca je Toni Gomišček.

<sup>83</sup> Prim. npr. prispevek v reviji *Viva* (<https://www.viva.si/Zdrav-na%C4%8Din-prehrane/12186/Mednarodna-prireditev-Terra-madre-in-Salone-del-Gusto>, 7. 5. 2020), *Primorskih novicah* (<http://www.primorske.si/plus/sobota/slovenija-navdusila-na-prireditvi-slow-chees>, 6. 5. 2020) in *Slovenskih novicah* (<https://www.slovenskenovice.si/lifestyle/okusi/slovenski-sir-z-duso-navdusuje-svet>, 6. 5. 2020).

<sup>84</sup> Gibanje Slow Food je po začetnem zagonu v 90. letih izvenelo, čeprav formalno delujejo tri omizja (<https://www.slowfood.com/nazioni-condotte/slovenia/>, 16. 5. 2020) in posamezni prizadevni akterji, v Sloveniji pa ni registriran noben prezidij (<https://www.fondazione Slow Food.com/en/what-we-do/slow-food-presidia/>, 16. 5. 2020).

<sup>85</sup> Navedeno usmeritev je narekovalo tudi zavedanje proizvajalcev, da so na s številnimi siri zasičenem bližnjem italijanskem tržišču manj konkurenčni. .

<sup>86</sup> Naj omenim še, da je bil leta 2004 predložen tudi antropološki aplikativni projekt oziroma predlog za (sodobno postmoderno) blagovno (pod)znamko kraja Tolmin (Kozorog 2009: 203–218), ki na formalni ravni oblikovanja turističnega cilja ni bila uresničena.

SKLEPNE MISLI: KALIBRACIJA TOLMINCA<sup>87</sup>

Zgodovinski pregled in etnografija tolminca sta pokazala, da je šlo od druge polovice 19. stoletja za postopno prilagajanje novim produkcijskim, normativnim in simbolnim zahtevam, pri čemer bi poudarili standardizacijo produkcije in poblagovljenje porabe,<sup>88</sup> od 90. let 20. stoletja pa so umerjanje na »globalne hierarhije vrednot« (Herzfeld 2004) krojili procesi znamčenja in certificiranja. Tako danes poznamo tri modalnosti tolminca:

- tolminc ZOP, ki ga izdelujejo trije certificirani proizvajalci in je namenjen (večinoma tujim, ne pa izključno) turistom in »drugim kupcem nelokalnega izvira«,<sup>89</sup> ki iščejo prepoznavne in preverljive izdelke, ko sledijo evropskim in državnim shemam kakovosti;
- tolminc KBZ, ki ga proizvaja Mlekarna Planika in je namenjen v prvi vrsti slovenskemu tržišču, na katerem ima tolminc (kot tudi drugi izdelki Mlekarne Planika) mesto »kvalitetnega« in »zanesljivega« izdelka; torej porabnikom, ki s svojimi odločitvami podpirajo nacionalno živilsko industrijo oziroma posegajo po izdelkih Izbrana kakovost Slovenije;
- in (necertificiran oziroma neregistriran »divji«) tolminc, ki ga izdelujejo v planinskih sirarnah ter v nekaterih zasebnih in vaških sirarnah in se distribuira lokalno, v opaznem deležu tudi po netržnih mrežah, oziroma ga prodajo neposredno v planinah (in le malo tudi na omenjenih mednarodnih dogodkih Slow Food).

Vsaka zvrst tolminca ima svoje izdelovalce, dobavne kanale in porabnike. Podobno, kakor sta za skyr na Islandiji ugotovila Valdimar T. Hafstein in Thór Pétursson (2020), različne vrste tolminca niso medsebojno konkurenčne, marveč komplementarne.<sup>90</sup> Medtem ko sta tolminc ZOP in tolminc KBZ tržni dobrini,<sup>91</sup> pa je tretji, tj. necertificirani in neregistrirani tolminc, produkt, ki je sočasno tržna in netržna dobrina. In prav vpetost

<sup>87</sup> Naslov podpoglavja je navdihnil premislek Cristine Grasseni (2017) v uvodnem poglavju monografije o dediščini sira v italijanskih Alpah.

<sup>88</sup> Poblagovljenje oziroma komodifikacija pomeni premestitev v drug režim vrednosti, pri čemer »dodana vrednost« ne pomeni »le ustvarjanja vrednosti, temveč spremembo pomena vrednosti – iz domene družbenega življenja v denarno vrednost« (Mattioli 2013: 51).

<sup>89</sup> Tako so Amel Benkahla, Jean-Pierre Boutonnet in Fatiha Fort (2005) označili (potencialne, ciljne) kupce izdelkov z geografskimi označbami na podlagi domneve, da naj bi prav prehod iz lokalnega na nelokalna tržišča zahteval zaščito lokalnih produktov.

<sup>90</sup> Glede na (vsaj) tri modalnosti tolminca bi tudi težko pritrdili tistim (npr. Bowen in De Master 2011; Grasseni 2011; 2017; May 2013; 2017; Parasecoli 2017), ki ugotavljajo, da geografske označbe vodijo k manjšanju raznovrstnosti produktov in k standardizaciji, saj je do določene standardizacije prišlo le v primeru tolmincev KBZ in ZOP. Pa tudi: procesom standardizacije sirarstva lahko v avstrijskih deželah sledimo vsaj od druge polovice 19. stoletja (Tschofen 2017: 120), v Posočju pa, kakor smo omenili, od delovanja sirarskih učiteljev Thomasa Hitza in Anton Pevca, še intenzivneje pa od srede 20. stoletja. In vzporedno smo že od 70. let 19. stoletja pričeli tudi dejavnemu uporabi proti procesu standardizacije.

<sup>91</sup> Domneve o zavajanju porabnikov, ki so temeljile na vprašanju, ali kupci res razlikujejo med tolmincem ZOP in KBZ in so vodile v upravni postopek, so zunaj tržne ekonomije pravzaprav nepomembne.

v starejši – netržni, tradicionalni – preživetveni sistem – če sledimo Jeffu Prattu (2006: 291) – omogoča pridobitev označbe porekla in promocijo blagovne znamke. Podobe tradicionalnih lokalnih praks (npr. geslo »s planin na tradicionalen način«, fotografije krav na paši na spletišču<sup>92</sup> oziroma, najneposredneje, muzejska zbirka *Od planine do Planike*), s katerimi se Mlekarna Planika predstavlja kot naslednica »tisočletne tradicije in dediščine sirarstva« in povojne kobariške sirarne, uporablja za promocijo lastne industrijske dejavnosti. Ločnica med muzejskim in industrijskim objektom je sicer še razberljiva in verjetno gre za zavestno tržno potezo,<sup>93</sup> kljub temu pa vsenavzočnost dediščinskega diskurza v času »strukturne nostalgije« (Herzfeld 2005) namiguje na zametke »muzeifikacije območja« (Barham 2003).

Poleg Mlekarnice Planika so pri zamisli in uresničitvi, predvsem pa pri koriščenju znamčenja, sodelovali tudi drugi akterji, ki so (lahko) vzajemno povezani oziroma so v nekaterih primerih celo isti. Preseneča dejstvo, da je kot prva blagovna znamka »Sir tolminc« registrirala KGZ Idrija, šele zatem je za registracijo KBZ »Sir iz planinskega mleka tolminc« zaprosila KZ Tolmin. Vzporedno z registracijo KBZ si je za zaščito označbe porekla prizadevalo Sirarsko društvo Tolminc, ki je ob podpori živilsko-priredovalnih strokovnjakov z Biotehniške fakultete Univerze v Ljubljani, Javnega zavoda TNP in Ministrstva za kmetijstvo zastopalo posamične manjše sirarje. Medtem ko so raziskovalci (May 2013, 2017; Coombe, Ives in Huizenga 2014; Welz 2015; Grasseni 2017) za zaščito geografskih označb ugotovili, da so procese registracije – navadno »od zgoraj navzdol« – sprožili in vodili državni, deželni ali območni administrativni organi in razvojne agencije, to v primeru tolminca drži le pogojno, saj sta oba glavna akterja, torej tako KZ Tolmin kot Sirarsko društvo Tolminc, iz lokalnega okolja. KZ Tolmin, ki je sprožila in vodila postopek registracije KBZ, je zastopnica večine kmetijskih proizvajalcev v Zgornjem Posočju, ki oddajajo mleko zadrugi, ter hčerinske Mlekarnice Planika, največjega izdelovalca tolminca. Sirarsko društvo Tolminc pa je ob nezanimljivosti strokovni in administrativni podpori na državni ravni sledilo evropskim shemam kakovosti ter pri pripravi specifikacij za tolminc ZOP zastopalo predvsem podjetn(iške) e pobude zasebnih predelovalcev mleka. Kljub dostopu do informacij in znanja<sup>94</sup> pa se Sirarskemu društvu Tolminc ni posrečilo pridobiti izključne pravice nad poimenovanjem ter razločiti tržni različici tolminca – med izhodiščno zgolj iz surovega mleka izdelanim tolmincem ZOP in industrijskim tolmincem Mlekarnice Planika. Pokazalo se je, da je KZ Tolmin premogla dovolj moči in povezav, da je vplivala na proces in v specifikacije vključila termizirano mleko. Dejavní poseg v pripravo specifikacij pa je pravzaprav

<sup>92</sup> Gl. Mlekarna Planika (<https://www.mlekarna-planika.si/nasa-zgodba/>, 19. 5. 2020).

<sup>93</sup> Primerljivo se dediščina vpenja v tržno strategijo v kobariški trgovini Mlekarnice Planika, kjer so del trgovine preuredili v kotiček *Po domače malo drugače* (<https://www.facebook.com/mlekarnaplanika/posts/1895844747353291/>, 19. 5. 2020).

<sup>94</sup> Sarah May (2013: 72) je opozorila tudi na pomen dostopa do informacij in znanja, tj. na temeljne neenakosti v politični ekonomiji, ki znanje in kulturo pretvorijo v porabne dobrine.

omogočil ohranitev nadzora nad produkcijo in porabo tolminca v rokah lokalnih akterjev in ne v rokah evropskih in nacionalnih certifikacijskih organov in prezidijev.<sup>95</sup> Obenem je prispeval, da si je Mlekarna Planika kot največji proizvajalec tolminca ZOP in edini proizvajalec tolminca KBZ s spretno rabo mehanizmov zaščite, certificiranja in dediščinskega ovrednotenja izdelkov tolminc gmotno in simbolno prilastila ter tako zagospodovala nad njegovo produkcijo.

Pogojno bi razhajanje med dvema vizijama zaščite tolminca lahko zvedli na širše ideološke poglede na zaščito intelektualne lastnine, in sicer na (neo)liberalni ameriški sistemom zaščite, ki predvideva zaščito zasebnih in tudi kolektivnih blagovnih znamk, ter na strožji evropski sistem geografskih označb, ki gradi na *terroirju* in na njem utemeljenih shemah kakovosti.<sup>96</sup> V Posočju je prvo vizijo zaščite intelektualne lastnine, torej kolektivno blagovno znamko, zastopala KZ Tolmin, drugo pa zasebni sirarji. Navedeno je presenetljivo, saj bi od zadruga pričakovali zastopanje širših, na vse območje vezanih interesov, predvsem pa kar se da vključujočo vizijo znamčenja. Dejansko pa gre za kolektivno znamko le *de iure*, *de facto* pa jo rabi le hčerinska Mlekarna Planika. In na drugi strani so zasebni sirarji v geografski označbi videli poslovno priložnost za diferenciacijo produkta. Subverzija obeh vizij pa so bile – če se izrazimo z besedami policijskih zapiskov iz 50. let prejšnjega stoletja – »divje mlekarne«, to so v prvi vrsti planinske sirarne, ki so iz več omenjenih razlogov teoretično ostale brez tolminca. To pa so prav tiste sirarne in izdelovalci,<sup>97</sup> ki so (bili) referenčni za ZOP in pogosto za promocijo KBZ.

Z vidika lokalnega sobivanja različnih tolmincev je pomembno dejstvo, da so se konfliktne prisvojitvene težnje in vizije tolminca na lokalni ravni (torej med tolmincem KBZ in tolmincem ZOP) razreševale horizontalno na nacionalni ravni (med Ministrstvom za kmetijstvo in Ministrstvom za gospodarstvo) ali pa vertikalno, torej med lokalnim in nacionalnim (npr. pogajanja o specifikacijah med Sirarskim društvom Tolminc in Ministrstvom za kmetijstvo; upravni spor med Mlekarno Planika in Ministrstvom za kmetijstvo) oziroma med nacionalno in evropsko ravni (npr. več kot desetletje dolg postopek registracije označbe porekla, ki ga je pri Evropski komisiji vodilo Ministrstvo za kmetijstvo). Do odprte razprave, kakršna se je na primer medijsko odmevno odvila v lombardskih Alpah med konzorcijem oziroma pozneje zadrugo proizvajalcev sira bitto ZOP z razrahljanimi specifikacijami proizvodnje ter med manjšo skupino izdelovalcev, ki je podpirala zgodovinsko obliko planinske sezonske produkcije na ožjem območju doline

<sup>95</sup> EU, država idr. mednarodni akterji (npr. Slow Food) skušajo namreč s postavitvijo regulativ nadzorovati lokalno tvornost (gl. npr. MacDonald 2014: 101–102).

<sup>96</sup> Podrobneje o razločkih gl. Ložar Glumac 2011; Parasecoli 2017.

<sup>97</sup> In prav te »divje« izdelovalce je evidencial Slow Food. Prizadevanja Slow Food pa na srečo niso bila odmevna in vplivna; na srečo zato, ker so tudi prezidiji Slow Food kvalifikacija, ki v duhu zaskrbljenosti nad modernostjo in globalizacijo vpeljuje novo vrednotenje na podlagi tradicionalnosti, naravnosti ali ogroženosti (Leitch 2008; Pietrykowski 2004; Pratt 2007; MacDonald 2013; Mattioli 2013), tako da ostaja še nekaj prostora za »divji« tolminc.

Bitto (Grasseni 2017; Rinallo in Pitardi 2019), ni prišlo. Ugled lokalnih proizvajalcev in avtoriteta strokovnjakov nista bila prizadeta. Lokalna skupnost je kljub formalnim sporom ostala vključujoča do različnih pogledov na tolminski sir. Iz skupnega pogovora, ki smo ga opravili s predstavniki treh različnih (raz)umevanj tolminca, in sicer z direktorico Mlekarnice Planika, zastopnikoma Sirarskega društva Tolminc in Javnega zavoda TNP ter z rejcem živine in sirarjem v planini, čigar (necertificiran in neregistriran) tolminc je bil predstavljen na mednarodnih dogodkih Slow Food,<sup>98</sup> je sklepati, da se je zastopnikom (glavnih) akterjev lokalnega sirarstva posrečilo preseči razhajanja v razumevanju tolminca in, vsaj navzven, zagovarjati skupna stališča o pomenu kratkih kmetijsko-živilskih oskrbovalnih verig. Medtem ko je v nekaterih bivših socialističnih državah v času tranzicije in harmonizacije kmetijstva z evropskimi politikami in standardi prišlo do poslabšanja gmotnega položaja širših plasti podeželskega prebivalstva (Bowen in De Master 2011), se zdi, da proizvajalci in predelovalci mleka v Posočju – že od emblematičnega upora – niso brezprizivno pristajali na vsiljena razumevanja, marveč so razmeroma avtonomno iskali in »uglaševali« (Kozorog 2010) lastne pobude z zunanjimi, deželnimi, državnimi ali evropskimi ukrepi. Na takšen način so kljub legalni nedoslednosti in notranjim spornostnim vsaj neformalno ohranili tolminc kot skupno dobro in ne kot sicer legalno kolektivno lastnino posamičnih certificiranih proizvajalcev ali konzorcijev. Presegli so popolno institucionalizacijo in ohranili sivo področje, iz katerega se napaja in gradi lokalnost; kakršno koli ekskluzivno prisvajanje skupnega, kar so lokalne preživetvene strategije z živinorejo, sirarstvom in tolmincem ter drugimi teritorialnimi praksami vred, je onkraj tržno-pravnega diskurza namreč nemogoče. Kmetijstvo in sirarstvo na Tolminskem sta tako – ob spretni uporabi kvalifikacijskih mehanizmov – razmeroma uspešni gospodarski dejavnosti in preživetveni strategiji, ki v duhu ide(ologije) »obrambnega lokalizma«<sup>99</sup> edini kljubujeta in napajata turistično industrijo.

\*\*\*

In če se na koncu vrnemo k uvodni legendi o divjem možu: Danes je divji mož v Posočje prinesel znanja in večšine, kako se iz pridelka naredi visokokakovostni nišni tržni produkt, oziroma moč certificiranja, vrednotenja in poimenovanja. Zamolčal pa je zmožnost razločevanja; pri čemer ne mislimo na Bourdiejevo (1976) razločevanje med kupci različnih tolmincev,<sup>100</sup>

<sup>98</sup> Intervju je bil izveden v okviru projekta AlpFoodway in je dostopen na kanalu You tube (<https://www.youtube.com/watch?v=2iQ9sYM7REE>). ,7. 5. 2020). Več o projektu gl. Godina Golija in Ledinek Lozej 2018.

<sup>99</sup> Izraz »obrambni lokalizem« (ang. *defensive localism*) je v ekonomijo hrane prenesel Michael Winter (2003), in sicer kot ideologijo, ki si prizadeva za lokalno porabo in ima, poleg nedvoumno pozitivnih in emancipatornih učinkov v lokalni skupnosti, tudi senčno plat, npr. v nepoznavanju in kategoričnem odklanjanju širših družbeno-ekonomskih procesov, v nenujni okoljski vzdržnosti in družbeni pravičnosti ter v nekaterih primerih v sočasni afirmaciji provincializma in nacionalizma.

<sup>100</sup> O hrani in družbenem razločevanju po Bourdieju gl. Ličen 2015.

marveč na razločevanje med samim znakom in tistim, kar je ovrednoteno oziroma poimenovano, torej med Tolmincem in tolmincem. Prav zato je bilo na Tolminskem nekaj zdrah; na srečo za zaprtimi vrati.

## REFERENCE

- Bardone, Ester in Astra Spalvėna. 2019. European Union Food Quality Schemes and the Transformation of Traditional Foods into European Products in Latvia and Estonia. *Appetite* 135: 43–53. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.appet.2018.12.029>.
- Barham, Elisabeth. 2003. Translating Terroir: The Global Challenge of French AOC Labeling. *Journal of Rural Studies* 19: 127–138.
- Bendix, Regina F., Adyta Eggert in Arnika Peselmann (ur.). 2013. *Heritage Regimes and the State*. Göttingen: Göttingen University Press.
- Benkahla, Amel, Jean-Pierre Boutonnet in Fatiha Fort. 2005. Enjeux de la certification d'origine et stratégies d'acteurs: Le cas del'AOC Pėelardon. *Economies et Sociétés* 27 (5): 877–893.
- Borec, Andreja in Jernej Prišenk. 2015. From Niche to Volume with Integrity and Trust: Full Case-study Report: Planika – Slovenia. *Healthy Growth*. Dostopno na: <https://orgprints.org/29240/13/29240.pdf>.
- Bourdieu, Pierre. 1976. *La distinction: Critique sociale du jugement*. Paris: Éditions de Minuit.
- Bowen, Sarah. 2010. Embedding Local Places in Global Spaces: Geographical Indications as a Territorial Development Strategy. *Rural Sociology* 75: 209–243. DOI: <https://doi.org/10.1111/j.1549-0831.2009.00007.x>.
- Bowen, Sarah in Kathryn De Master. 2011. New Rural Livelihoods or Museums of Production?: Quality Food Initiatives in Practice. *Journal of Rural Studies* 27 (1): 73–82. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.jrurstud.2010.08.002>.
- Carrer, Francesco idr. 2016. Chemical Analysis of Pottery Demonstrates Prehistoric Origin for High-Altitude Alpine Dairying. *PLoS ONE* 11(4), April 21. DOI: <https://doi.org/10.1371/journal.pone.0151442>.
- Clifford, James. 2004. Looking Several Ways: Anthropology and Native Heritage in Alaska. *Current Anthropology* 45 (1): 5–30. DOI: <https://doi.org/10.1086/379634>.
- Coombe, Rosemary J., Sarah Ives in Daniel Huizenga. 2014. Geographical Indications: The Promise, Perils and Politics of Protecting Place-Based Products. V: Matthew David in Deborah Halbert (ur.), *Sage Handbook on Intellectual Property*. Thousand Oaks: Sage Publications, 207–223. DOI: <http://dx.doi.org/10.2139/ssrn.2644494>.
- DeSoucey, Michaela. 2010. Gastronationalism: Food Traditions and Authenticity Politics in the European Union. *American Sociological Review* 75 (3): 432–455. DOI: <https://doi.org/10.1177/0003122410372226>.
- Erjavec, Karmen, Emil Erjavec in Luka Juvančič. 2009. New Wine in Old Bottles: Critical Discourse Analysis of the Current Common EU Agricultural Policy Reform Agenda. *Sociologia Ruralis* 49: 41–55. DOI: <https://doi.org/10.1111/j.1467-9523.2008.00477.x>.
- Fischione, Alfonz. 1998. *Sirarstvo na Tolminskem, Kobariškem in Bovškem*. Ljubljana: Kmečki glas.
- Godina Golija, Maja. 2012. Contemporary Appropriations of Culinary Tradition in Slovenia. *Traditiones* 41 (2): 91–104. DOI: <https://doi.org/10.3986/Traditio2012410207>.

- Godina Golija, Maja. 2017. Slovenian Cheeses Mohant, Tolminc and Nanos, and their Importance for Local Food Production and Regional Identity. V: Silke Bartsch in Patricia Lysaght (ur.), *Places Of Food Production: Origin, Identity, Imagination*. Frankfurt am Main: PL Academic Research, 43–50.
- Godina Golija, Maja in Špela Ledinek Lozej. 2018. Pomen in cilji projektov ohranjanja dediščine prehrane. Register nesovne kulturne dediščine, Etnofolk in AlpFoodway. *Etnolog* 28: 85–103.
- Gorlach, Krzysztof in Imre Kovách (ur.). 2006. *Local Food Production, Non-Food Economies, and Knowledge Dynamics in Rural Sustainable Development*. Budapest: Political Science Institute of the Hungarian Academy of Sciences. Dostopno na: <http://mek.oszk.hu/04000/04024/04024.pdf>.
- Grafenauer, Ivan. 1952–53. Slovenska pripovedka o ujetem divjem možu. *Zgodovinski časopis* 6–7: 124–153.
- Grasseni, Cristina. 2003. Packaging Skills: Calibrating Cheese to the Global Market. V: Susan Strasser (ur.), *Commodifying Everything*. New York: Routledge, 259–288.
- Grasseni, Cristina. 2007. *La reinvenzione del cibo: Culture del gusto fra tradizione e globalizzazione ai piedi delle Alpi*. Verona: Qui Edit.
- Grasseni, Cristina. 2011. Re-inventing Food: Alpine Cheese in the Age of Global Heritage. *Anthropology of Food* 8. DOI: <https://doi.org/10.4000/aof.6819>.
- Grasseni, Christina. 2017. *The Heritage Arena: Reinventing Cheese in the Italian Alps*. New York in Oxford: Berghahn.
- Grego, Marko in Miha Mlinar. 2019. *Od planine do Planike: Vodnik po razstavi v Mlekarni Planika Kobarid*. Tolmin: Tolminski muzej.
- Hafstein, Valdimar T. in Jón Thór Pétursson. 2020. Skyr Wars: From Live Cultures to Cultural Heritage. Referat na 5. bienalni konferenci Association for Critical Heritage Studies, University College London, UK. Povzetek dostopen na: [https://www.ucl.ac.uk/archaeology/sites/archaeology/files/achs\\_2020\\_book\\_of\\_abstracts\\_reduced.pdf](https://www.ucl.ac.uk/archaeology/sites/archaeology/files/achs_2020_book_of_abstracts_reduced.pdf).
- Herzfeld, Michael. 2004. *The Body Impolitic: Artisans and Artifice in the Global Hierarchy of Value*. Chicago: University of Chicago Press.
- Herzfeld, Michael. 2005. *Cultural Intimacy: Social Poetics in the Nation-State*. New York: Routledge.
- Ivančič Kutin, Barbara. 2016a. Krivopete: Wild Women with Backwardfacing Feet in Slovenian Folk Narrative Tradition. *Folklore* 127 (2): 173–195. DOI: <http://dx.doi.org/10.1080/0015587X.2016.1175740>.
- Ivančič Kutin, Barbara. 2016b. Bivališča »krivopet«: Lokacije in mikrotoponimi. *Studia mythologica Slavica* 19: 169–185. DOI: <https://doi.org/10.3986/sms.v19i0.6620>.
- Kirshenblatt-Gimblett, Barbara. 2004. Intangible Heritage as Metacultural Production. *Museum International* 56: 53–65.
- Kos, Milko. 1948. *Srednjeveški urbarji za Slovenijo: Urbarji Slovenskega Primorja* 2. Ljubljana: Akademija znanosti in umetnosti.
- Kozorog, Miha. 2009. *Antropologija turistične destinacije v nastajanju: Prostor, festivali in lokalna identiteta na Tolminskem*. Ljubljana: Znanstvena založba Filozofske fakultete.
- Kozorog, Miha. 2010. »Pa Tminu se patiepaje«: Življenjski svet lokalne skupnosti mladih v uglasbenih besedilih: Prvi del: Uglasčevanje. *Glasnik Slovenskega etnološkega društva* 50 (3–4): 33–41.
- Kozorog, Miha. 2011. »Pa Tminu se patiepaje«: Življenjski svet lokalne skupnosti mladih v uglasbenih besedilih: Drugi del: Ustvarjanje lokalnosti. *Glasnik Slovenskega etnološkega društva* 51 (1–2): 10–16.



- Krajnik, Iztok. 2006. *Mlekarsko združenstvo na Tolminskem: Razvoj v obdobju od druge polovice 19. stoletja do druge svetovne vojne in fenomen dvojnih mlekarških zadrug na Tolminskem*. Diplomsko delo. Ljubljana: Univerza v Ljubljani.
- Kroje, Monika. 2012. *Supernatural Beings from Slovenian Myth and Folktales*. Ljubljana: Založba ZRC.
- Kumer, Peter idr. 2019. The Role of Actors' Cooperation, Local Anchoring and Innovation in Creating Culinary Tourism Experiences in the Rural Slovenian Mediterranean. *Geografski vestnik* 91 (2): 9–38. DOI: <https://doi.org/10.3986/GV91201>.
- Ledinek Lozej, Špela. 2013a. Paša in predelava mleka v planinah Triglavskega narodnega parka: Kulturna dediščina in aktualna vprašanja. *Traditiones* 42 (2): 49–68. DOI: <https://doi.org/10.3986/Traditio2013420203>.
- Ledinek Lozej, Špela. 2013b. Dairying in the Alpine Pastures in Slovenia. V: Zdeněk Uherek in Jaroslav Otčenášek (ur.), *Traditional Food in the Central Europe: History and Change*. Prague: Institute of Ethnology of the Academy of Sciences of the Czech Republic, 65–80.
- Ledinek Lozej, Špela. 2017a. Dairying in the Mountain Pastures in the Julian Alps: Heritages, Utopias and Realities. *Studia ethnologica Croatica* 28: 91–111. DOI: <https://doi.org/10.17234/SEC.27>.
- Ledinek Lozej, Špela. 2017b. »Od Slemena do Krna je več planin, katere razne imena imajo, in v katerih se dober sir in skuta, po raznosti bolj ali manj tolste paše, in obilnosti kozjega in ovčjega mleka narejata«: Tolminske planine sredi 19. stoletja v zapisu Tomaža Rutarja. *Izvestje Raziskovalne postaje ZRC SAZU v Novi Gorici* 14: 28–32.
- Leitch, Alison. 2008 (1997). Slow Food and the Politics of Pork Fat: Italian Food and European Identity. V: Carole Counihan in Penny van Esterik (ur.), *Food and Culture*. New York in London: Routledge, 381–399.
- Ličen, Daša. 2015. The Fine and the Tasteless: Istrian Culinary Experts and Taste. *Traditiones* 44 (3): 113–130. DOI: <https://doi.org/10.3986/Traditio2015440306>.
- Ložar Glumac, Mojca. 2011. *Zaščita geografskih označb v ZDA in v EU ter odnos do varstva geografske označbe v obeh sistemih, s poudarkom na zaščiti geografskih označb vin in ostalih izdelkov iz grozdja*. Magistrsko delo. Univerza v Mariboru. Dostopno na: <https://dk.um.si/IzpisGradiva.php?lang=slv&cid=21297>.
- MacDonald, Kenneth Ian. 2013. The Morality of Cheese: The Paradox of Defensive Localism in a Transnational Cultural Economy. *Geoforum* 44: 93–102. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.geoforum.2012.03.011>.
- Marsano, Matteo. 1932. *I pascoli alpini dell'alto e Medio Isonzo*. Gorizia: Cattedra Ambulante d'Agricoltura per la Provincia di Gorizia.
- Mattioli, Fabio. 2013. The Property of Food: Geographical Indication, Slow Food, Genuino Clandestino and the Politics of Property. *Ethnologia Europaea* 43 (2): 47–61. DOI: <https://doi.org/10.16995/ee.1115>.
- May, Sarah. 2013. Cheese, Commons and Commerce. *Ethnologia Europaea* 43 (2): 62–77. DOI: <https://doi.org/10.16995/ee.1116>.
- May, Sarah. 2017. Shaping Borders in Culinary Landscapes. European Politics and Everyday Practices. V: Sarah May idr. (ur.), *Taste – Power – Tradition: Geographical Indications as Cultural Property*. Göttingen: Universitätsverlag Göttingen, 51–64.
- Parasecoli, Fabio. 2017. Geographical Indications, Intellectual Property and the Global Market. V: Sarah May idr. (ur.), *Taste – Power – Tradition: Geographical Indications as Cultural Property*. Göttingen: Universitätsverlag Göttingen, 13–24.
- Paxson, Heather. 2008. Post-Pasteurian Cultures: The Microbiopolitics of Raw-Milk Cheese in the United States. *Cultural Anthropology* 23: 15–47. DOI: <https://doi.org/10.1111/j.1548-1360.2008.00002.x>.

- Perko, Bogdan in Davorin Koren 2011: *Specifikacija za Tolminc*. Tolmin: Sirarsko društvo Tolminc. Potrjena specifikacija za Tolminc št. 324-01-9/2002/44. Dostopno na: [https://www.gov.si/assets/ministrstva/MKGP/PODROCJA/HRANA/HEME-KAKOVOSTI/SPECIFIKACIJE-EVROPSKA-KOMISIJA/TOLMINC\\_januar\\_2012.pdf](https://www.gov.si/assets/ministrstva/MKGP/PODROCJA/HRANA/HEME-KAKOVOSTI/SPECIFIKACIJE-EVROPSKA-KOMISIJA/TOLMINC_januar_2012.pdf).
- Pevc, Anton. 1925. *Sirarstvo*. Gorica: Zadružna zveza.
- Pietrykowski, Bruce. 2004. You Are What You Eat: The Social Economy of the Slow Food Movement. *Review of Social Economy* 62 (3): 307–321. DOI: <https://doi.org/10.1080/0034676042000253927>.
- Pratt, Jeff. 2007. Food Values: The Local and the Authentic. *Critique of Anthropology* 27: 258–300. DOI: <https://doi.org/10.1177/0308275X07080357>.
- Prišenk, Jernej idr. 2016. The Economic Viability of Value-based Food Chain for Dairy Farms in Mountain Regions: An Econometric Analysis Approach. *Mljekarstvo* 66 (3): 231–38. DOI: <https://doi.org/10.15567/mljekarstvo.2016.0308>.
- Rejec, Maks. 1927. Mlekarstvo v naših gorah. *Koledar Goriške matice 1928*: 93–99.
- Renard, Marie-Christine. 2005. Quality Certification, Regulation and Power in Fair Trade. *Journal of Rural Studies* 21 (4): 419–431. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.jrurstud.2005.09.002>.
- Rinallo, Diego in Valentina Pitardi. 2019. Open Conflict as Differentiation Strategy in Geographical Indications: The Bitto Rebels Case. *British Food Journal* 121 (12): 3102–3118. DOI: <https://doi.org/10.1108/BFJ-11-2018-0738>.
- Spiller, Achim in Bernhard Tschofen. 2017. Taste – Power – Tradition: Placing Geographical Indications on an Interdisciplinary Agenda. V: Sarah May idr. (ur.), *Taste – Power – Tradition: Geographical Indications as Cultural Property*. Göttingen: Universitätsverlag Göttingen, 3–11.
- Špende, Tanja. 2012. *Hedonizem ali elitizem?: Slow food v Sloveniji*. Magistrsko delo. Ljubljana: Univerza v Ljubljani, Fakulteta za družbene vede. Dostopno na: <http://dk.fdv.uni-lj.si/diplomska/pdfs/spende-tanja.pdf>.
- Topole, Maja in Primož Pipan. 2020. Med tradicijami in inovacijami: Butični kulinarčni turizem v zaledju sredozemskih turističnih destinacij. *Traditiones* 49 (3): 81–111. DOI: <https://doi.org/10.3986/Traditio2020490305>.
- Tschofen, Bernhard. 2017. “Sura Kees”: An Alpine Nutritional Relic as a Ferment of Regionality. V: Sarah May idr. (ur.), *Taste – Power – Tradition: Geographical Indications as Cultural Property*. Göttingen: Universitätsverlag Göttingen, 119–129.
- Valenčič, Vlado. 1990. Začetki organizacije našega mlekarstva. *Kronika* 38 (1–2): 30–43.
- Van der Ploeg, Jan Douwe in Dirk Roep. 2003. Multifunctionality and Rural Development: The Actual Situation in Europe. V: Guido Van Huylenbroeck in Guy Durand (ur.), *Multifunctional Agriculture: A New Paradigm for European Agriculture and Rural Development*. Hampshire: Ashgate, 37–53.
- Vidmar, Jernej. 2016. *Nadzor in represija v prvem desetletju jugoslovanske oblasti na severnem Primorskem (1945–1955): Primer okrajev Gorica in Tolmin*. Doktorska disertacija. Koper: Univerza na Primorskem, Fakulteta za humanistične študije.
- Vranješ, Matej. 2008. *Prostor, teritorij, kraj: Produkcije lokalnosti v Trenti in na Soči*. Koper: Univerza na Primorskem, Znanstveno-raziskovalno središče, Zgodovinsko društvo za južno Primorsko in Založba Annales.
- Welz, Gisela. 2015. *European Products: Making and Unmaking Heritage in Cyprus*. New York in Oxford: Berghahn Books. DOI: <https://doi.org/10.2307/j.ctv6jmw9>.

Welz, Gisela. 2017. Pure Products, Messy Genealogies: The Contested Origins of Halloumi Cheese. V: Sarah May idr. (ur.), *Taste – Power – Tradition: Geographical Indications as Cultural Property*. Göttingen: Universitätsverlag Göttingen, 25–36.

Winter, Michael. 2003. Embeddedness, the New Food Economy and Defensive Localism. *Journal of Rural Studies* 19 (1): 23–32. DOI: [https://doi.org/10.1016/S0743-0167\(02\)00053-0](https://doi.org/10.1016/S0743-0167(02)00053-0).

Žagar, Vojko. 2018. *Tolminsko sirarstvo: Tisočletna kultura*. Tolmin: Samozaložba.

## BRANDING TOLMIN CHEESE

*Today, Tolminc cheese is one of the best-known cheeses in Slovenia. It is the best-known and trademarked cheese of the successful Planika Dairy, it is one of the four Slovenian cheeses certified with a Protected Designation of Origin (PDO), and it is one of several good-value-for-money cheeses that – despite a slightly higher price – are very popular and widely consumed in Slovenia. The article – based on the long-term ethnography of alpine dairy practices in the Julian Alps and several unstructured interviews, supplemented by interpretations of primary and archive sources – gives a brief overview of the history of cheese-production and cheese qualification in the Soča Valley region.*

*Historical review and contemporary ethnography have shown that Tolminc cheese has undergone a process of gradual commercialization since the second half of the 19th century, and that, since the second half of the 20th century, it has undergone certification and labeling processes which have led to three modalities of Tolminc cheese:*

- *Tolminc cheese with Protected Designation of Origin, produced by three certified producers, which is bought (mainly, but not exclusively) by (foreign) tourists or non-resident consumers looking for clearly distinguishable products with the internationally recognizable and reliable mark of the EU quality scheme;*

- *Tolminc cheese with a collective trademark, produced by Planika Dairy for the Slovenian market, where it is bought as a “high-quality” and good-value-for-money product mainly by consumers who support the national agri-food industry;*

- *and (non-certified and non-registered) Tolminc-like cheese produced in alpine and smaller dairies and sold directly from the mountain pastures or distributed locally, through non-market networks (and to a lesser extent at some Slow Food events).*

*All three modalities are allowed to coexist on the basis of contested perspectives, appropriations and visions of the Tolminc brand, which have been negotiated horizontally at the national level (between the Ministry of Agriculture and the Ministry of the Economy) and vertically between local and national levels (i.e. negotiations between Tolminc Cheesemaking Association and the Ministry of Agriculture on the specifications of the PDO and a bureaucratic dispute between Planika Dairy and the Ministry of Agriculture) or between national and European levels (the procedure for registering the PDO for more than a decade at the European Commission).*

*The milk producers and processors in the upper Soča valley have adopted some (external, transnational) qualification instruments, but at the same time have remained open to alternative visions of Tolminc cheese. In this way, they have, at least informally, succeeded in overcoming the total institutionalization of Tolminc cheese and in preserving it as commons, and not just as the collective property of individual certified producers or consortia. In this way, they have contributed maintaining agriculture and dairy farming as a viable sector in the Soča valley, the only one capable of withstanding and sustaining the growing tourism industry.*

---

Doc. dr. Špela Ledinek Lozej, znanstvena sodelavka  
ZRC SAZU, Inštitut za slovensko narodopisje  
Novi trg 2, SI – 1000 Ljubljana, spela.ledinek@zrc-sazu.si

---

Prispevek je nastal v okviru raziskovalnega programa *Dediščina na obrobjih* (P5-0408), ki ga sofinancira Javna agencija za raziskovalno dejavnost Republike Slovenije iz državnega proračuna.