

POŠTNINA PLAČANA V GOTOVINI

LETO LVI

AVGUST

ŠT. 8 — 1986

GLASILO SOZD HMEZAD, KI ZDRUŽUJE KMETIJSTVO ŽALEC ★ KMETIJSKI KOMBINAT ŠMARJE ★ KMETIJSTVO ILIRSKA BISTRICA ★ KMETIJSKA ZADRUGA »DRAVA« Radlje ★ SADJARSTVO »MIROŠAN« Petrovče ★ VRTNARSTVO Celje ★ KMETIJSKA ZADRUGA »SAVINJSKA DOLINA« Žalec ★ ČEBELARSKA ZADRUGA Petrovče ★ KMETIJSKA ZADRUGA SLOVENSKA BISTRICA ★ CELJSKA MESNA INDUSTRIJA ★ CELJSKE MLEKARNE Celje ★ HMEZAD EXPORT IMPORT Žalec ★ STROJNA Žalec ★ MINERVA Zabukovica ★ GOSTINSTVO IN TURIZEM Žalec ★ AGRINA Žalec ★ JATA ZALOG Ljubljana ★ INTERNA BANKA HMEZAD ★ HRANILNO KREDITNA SLUŽBA KMETIJSTVA IN GOZDARSTVA Žalec in SKUPNE SLUŽBE SOZD HMEZAD

Ukrep družbenega varstva v Mlekarni še eno leto

Za realizacijo nekaterih dolgoročnejših nalog, bo potrebno ukrep družbenega varstva podaljšati še za eno leto, so menili na skupni seji delavskega sveta in družbenopolitičnih organizacij v Mlekarni Arja vas, ki je bila v prvi polovici junija. Kljub vsem prizadevanjem je ostala vrsta problemov nerešena. Kot so ocenili na seji je bilo stanje pred ukrepom takšno, da ga je bilo nemogoče rešiti v tem obdobju. Predvsem zato, ker se je k sanaciji pristopilo predvsem na tistih področjih, kjer so bile motnje največje.

Mlekarno še vedno pestijo finančni problemi in letošnji sanacijski program še predvideva okoli 200 milijonov dinarjev izgube. Kot so poudarili na seji, pa se je poslovanje mlekarne v zadnjem letu na vseh področjih izboljšalo. Pridobili so denar po najugodnejših pogojih, povečal se je odkup mleka in njegova predelava. V tem času so dokončali proizvodne linije, predvsem v sirarni in skutarni, česar doslej ni bilo mogoče realizirati.

Izboljšala pa se je situacija na komercialnem področju, saj so bili pri prodaji proizvodov doseženi vidni rezultati. Delovna organizacija se pojavlja v širšem jugoslovanskem prostoru, vendar ne kot zbiralnica osnovne surovine, temveč kot proizvajalka, ki ve kaj potrošnik želi in potrebuje.

Z uvedbo ukrepa družbenega varstva so v Mlekarni rešili tudi

precej kadrovskih problemov. Pridobili so ustreznejše kadre, predvsem z visoko in višjo strokovno izobrazbo in le-ti bodo s svojimi izkušnjami in znanjem pomagali pri nadaljnji sanaciji in razvoju mlekarne.

Člani kolektivnega poslovnega organa so zastavili jasno in dosledno poslovno politiko, so menili na seji. Z njo bo postala mlekarne organizacija, ki bo postala pomemben element mlečno predelovalne industrije v republiki. Novo vodstvo je k reševanju problemov pristopilo z vso resnostjo in odgovornostjo, kar je že vidno v doseženih rezultatih. Zato delavci vidijo svojo socialno varnost le v nadaljšanju ukrepa z istimi strokovnimi kadri, so menili na seji.

-ma

24. DAN HMELJARJEV V BRASLOVČAH

Nekaj dni pred začetkom obiranja hmelja, devetega in desetega avgusta, bo v Braslovčah turistično zabavna prireditev dan hmeljarjev. Na tem, že štiriindvajsetem hmeljarskem prazniku, bodo prireditelji skušali prikazati običaje in tradicije, ki zaradi sodobnejšega pridelovanja te savinjske kulture že tonejo v pozabo. V okviru praznovanja bo tudi srečanje hmeljarskih tehnologov Slovenije in podelitev plaketa in priznanj najboljšim pridelovalcem hmelja. Na osrednji prireditvi bodo sodelovali aktivni mladih zadruženikov, ki bodo na vozovih prikazali nekaj hmeljarskih

tradicij. Povorki bo sledil kulturni program, letos ga bodo popestrili mladi godbeniki na pihala. Lanskoletni hmeljarski starešina bo predal starešinstvo novemu, obenem pa se bo predstavila tudi njegova spremljevalka. O hmeljarskem prazniku več v naslednji številki Hmeljarja.

-mn

IZ VSEBINE:

- 2. stran: Osební dohodki delavcev v Hmeza-du
- 3. stran: Odkup mleka še pada
- 7. stran: Kam na dopust?

Hmezad dobitnik zlatega grba občine Žalec

Na slavnostni seji zborov žalske občinske skupščine, ki je bila 6. junija v Preboldu v počastitev občinskega praznika so podelili zlate, srebrne in bronaste grbe občine Žalec. Zlati grb, najvišje priznanje, je dobil tudi sozd Hmezad ter Ernest Ermenc, direktor Inštituta za hmeljarstvo in pivovarstvo v Žalcu. Bronasti grb pa je prejel Ivan Brišnik iz Agrine.

-mn

NA NAŠIH POLJIH ŽANJEJO



Letošnja, nekoliko kasnejša žetev je v polnem razmahu. Čeprav še ni točnih ocen, kolikšen bo pridelek, bolj ali manj prevladuje prepričanje, da zaradi slabega vremena ne bo tolikšen kot bi lahko bil. Seveda pa so prvi klasi padli že v začetku julija, ko so kmetijci začeli z žetvijo ječmena. V Kmetijstvu Žalec, na primer so ga poželi že v prvi polovici julija in to na 60 hektarjih. Ves pridelek so silirali oziroma so ga namenili za živinsko krmo. Na teh strnišnih posevkih so takj posejali poznejše sorte koruze, tako da bodo z iste površine dobili kar dva pridelka. Ta kuruza bo v jeseni že primerna za siliranje.

V tej delovni organizaciji te dni žanjejo pšenico posejano na 136 hektarjih. Zaradi obilnega deževja bo pridelek nekoliko slabši.

SPREJELI SANACIJSKE PROGRAME

Obravnava in sprejem sanacijskih programov v Hmezadovih organizacijah; Mlekarni Arja vas, Kmetijskem kombinatu Šmarje, Gostinstvo turizem in Kmetijski zadrugi Ilirska Bistrica, je bila osrednja tema seje delavskega sveta Hmezada, ki je bila v prvi polovici julija. Delegati pa so sprejeli še samoupravni sporazum o uskladitvi temeljev plana Plansko poslovne skupnosti Hmezad-Merx.

Delegati na program sanacije v arjevaški mlekarni niso imeli pripomb, zadolžili pa so začasno vodstvo, da naj čimprej izdela dolgoročni program sanacije, predvsem zato, ker bodo obveznosti od sanacijskih posojil zelo velike. Konceptcijo nadaljnega razvoja naj bi izdelali tudi v Kmetijskem kombinatu Šmarje. Le-ta iz programa ni razvidna in ukrepi finančne sanacije niso dolgoročni. V tej delovni organizaciji letos predvidevajo okoli 130 milijonov dinarjev izgube, brez te pa naj bi poslovali čez dve leti. Med sanacijo naj se bi zmanjšal obseg proizvodnje, zato bodo v kmetijskem kombinatu izdelali še analizo organizacije in predlagali enostavnejše rešitve. Predvsem zato, ker je obstoječa organizacijska struktura preširoka za takšen obseg. Pri naložbah v sadjarstvo in vinogradništvo, tako v družbenem kot zasebnem sektorju bo potrebno še uskladiti mnenja strokovnih služb v kombinatu in sozda Hmezad.

Med temeljnimi usmeritvami sanacije v Gostinstvo-turizem Žalec je boljše izkoriščanje zmogljivosti in rešitev finančnih problemov. Delegati so potrdili sanacijski program te organizacije, ki za letos predvideva okoli 43 milijonov dinarjev izgube, oziroma 11 milijonov dinarjev pod pogojem, da bo realizirana celotna finančna sanacija. S sprejetim programom naj bi odpravili predvsem notranje slabosti, zato so za uresničitev le tega posebej zadolžili direktorja te delovne organizacije.

Obstoječe zmogljivosti, ki so pomemben vzrok za izgubo, naj bi bo-

lje izkoriščali z enotnejšim urejanjem družbene prehrane in koriščenjem reprezentance Hmezadovih organizacij v žalski občini.

Delegati delavskega sveta so sprejeli tudi informacijo o razvojno sanacijskem programu Kmetijski zadrugi Ilirska Bistrica. Ta Hmezadova organizacija lani ni poslovala z izgubo in zato ji ni treba pripraviti sanacijskega programa. Občinska skupščina je uvedla ukrep družbenega varstva, ker zadruga ni imela dolgoročnejših usmeritev razvoja. Letos so se poslabšali še rezultati poslovanja, saj je Kmetijska zadruga Ilirska Bistrica prvo trimesečje zaključila z izgubo. Kot so menili na seji sedanji sanacijski program predvidenih rešitev nima obdelanih po ekonomski plati. To in pa vprašanje bodoče organiziranosti naj bi se čimprej rešilo. Kajti razvojno sanacijski program ne daje pravih rešitev, poleg tega pa v njem še ni opredeljeno vključevanje v Hmezad, oziroma v Tovarno organskih kislin. Akcija o izstopu te organizacije iz Hmezada formalno še namreč ni ustavljena.

Na seji delavskega sveta so sprejeli še samoupravni sporazum o skupnih temeljih plana Plansko poslovne skupnosti Hmezad Merx. S tem sta članici opredelili osnove sodelovanja. Osnovni namen tega sporazuma je uskladitev razvojnih usmeritev obeh sestavljenih organizacij v prihodnjem srednjeročnem obdobju in z le-tem pa naj bi zagotovili še skladnejši razvoj obeh članic v okviru agroživilstva v Sloveniji.

-mn

MOŽNOSTI LETOVANJA TUDI V SEPTEMBRU

Za letovanje v Hmezadovih skupnih počitniških zmogljivostih, v domu v Crikvenici in kamp prikolicah v Puntici in Stupicah se je letos odločilo 304 delavcev, oziroma bo letovalo 926 oseb. Od teh je bilo mogoče razporediti 271 družin, 33 prijaviteljev z družinami pa je ostalo nerazporejenih. To se je zgodilo predvsem zato, ker so vsi želeli letovati v približno istem času.

Dom v Crikvenici je sprejel prve goste v drugi polovici junija, prav tako pa kamp prikolice. V le-teh bo mogoče letovati do konca septembra, in do sedaj so še proste za to obdobje. Vsi, ki se še niste odločili za letovanje, storite to sedaj in izkoristite lepo septembrsko vreme.

V domu v Crikvenici bo možno letovati do šestega septembra, v kolikor bi kdo želel na dopust po tem datumu, naj to sporoči v kadrovski oddelk DSSS SOZD Hmezad Žalec. V primeru zadostnega števila prijav lahko sezono podaljšamo tudi v domu v Crikvenici.

Anton Ajdič

OSEBNI DOHODKI DELAVCEV V HMEZADU

Ker trenutno še ne razpolagamo z drugimi informacijami o gospodarskem gibanju za prvo polletje poslovnega leta, smo se odločili, da podamo gibanje izplačanih osebnih dohodkov. Podatke zaradi kasnejše obdelave podatkov objavljamo brez Jate in Minerve.

Posamezne članice Hmezada izkazujejo naslednjo rast osebnih dohodkov v primerjavi s preteklim letom:

Delovna organizacija	Doseženo v I. polletju 1985	Doseženo v I. polletju 1986	Indeks 1986/1985
Kmetijstvo Žalec	36.881	78.956	214
Kmetijski kombinat Šmarje	30.972	71.806	232
KZ Il. Bistrica	34.188	83.494	244
Drava Radlje	37.624	83.845	223
Sadjarstvo Mirošan	38.694	84.577	219
Vrtnarstvo	32.561	67.484	207
KZ Sav. dolina	44.650	98.999	222
KZ Slov. Bistrica	40.465	90.439	243
Celjska mesna ind.	45.786	92.842	203
Mlekarna	42.993	85.283	198
Hmezad Export-import	47.283	95.358	202
Strojna	45.080	94.437	209
Gostinstvo	36.562	74.930	205
Agrina	41.301	96.304	233
Inženiring	64.500	148.678	231
Skupne službe	52.384	122.489	234
Interna banka	44.723	115.141	257
SOZD povprečno	40.230	87.293	217

Povprečno izplačani osebni dohodek na delavca iz vkalkuliranih ur znaša od 1. 1. do 15. 6. 1986 (5,5 meseca) za SOZD Hmezad 87.293 din. Republiški povprečni OD, objavljen za čas od 1. 1. do 30. 5. 1986, znaša 92.877 din na delavca. SOZD Hmezad v tem času zaostaja za republiškim povprečjem kar za 6 %. Povprečni osebni dohodki v Sloveniji za gospodarstvo znašajo 90.874 din na delavca in v naši dejavnosti (kmetijstvo in ribištvo) 88.639 din na delavca. Torej zaostajamo za gospodarstvom Slovenije za 4 % in v branži za 2 %. Povprečni osebni dohodki v primerjavi z republiškim povprečjem v Hmezadu niso najboljši, vendar pa se tudi z drugimi kazalci dobrega gospodarjenja ne moremo pohvaliti.

Pri zadnjih treh članicah vpliva

na visoko povprečje, višja kvalifikacijska struktura delavcev.

Povprečno število delavcev, izračunano iz opravljenih ur, se je povečalo za 0,5 %, povečanje bruto izplačanih osebnih dohodkov za SOZD kot celoto pa za 124 % v primerjavi z enakim obdobjem lani. Plan je dosežen v višini 44 %. Neto izplačana masa osebnih dohodkov je v primerjavi z lani večja za 118 %. Skupaj smo v prvih pet in pol mesecih letošnjega leta izplačali 1,68 milijonov dinarjev neto osebnih dohodkov. V primerjavi z rastjo življenjskih stroškov, ki so porasli z indeksom 189,6 lahko ocenimo če je izračunana rast življenjskih stroškov realna da so tudi naši realni osebni dohodki v porastu kar se v nekaj preteklih letih ni dogajalo.

Eo

IZ DELA SAMOUPRAVNIH ORGANOV SOZD

Predsedstvo samoupravnih organov SOZD se je sestalo v začetku julija na svoji 3. redni seji. Člani predsedstva so obravnavali realizacijo sklepov 6. seje delavskega sveta SOZD in določili dnevni red 8. seje delavskega sveta, ki bo v drugi polovici meseca avgusta.

V nadaljevanju seje so prisotni spregovorili še o aktualnih nalogah samoupravnih organov Hmezada v letošnjem letu.

Teh nalog bo letos še posebej veliko in bodo zahtevne, še posebej zato ker bo potrebno reševati nastale probleme v Hmezadu. Največji del pozornosti bodo namenili organizacijam, ki poslujejo z izgu-

NOVI UKREPI

Z ukrepi Zveznega izvršnega sveta naj bi se v relativno kratkem času izboljšali rezultati gospodarjenja, predvsem bi se morala omejiti čedalje višja stopnja inflacije in pa povečati izvoz. Največ pozornosti so med gospodarstveniki vzbudili ukrepi na cenovnem področju.

Odlok o vračanju cen, na primer, določa, da se mora na raven prvega marca letos vrniti 4,4 odstotke vrednosti industrijske proizvodnje. Med temi so tudi primeri, ko se morajo cene izdelkov vrniti, čeprav so cene osnovnih surovin ostale na isti ravni ali pa so se celo povišale.

Odlok o vračanju cen bo prizadel tudi Hmezadovo organizacijo Minerno Zabukovica, ki bi morala vrniti cene na staro raven.

ODKUP MLEKA ŠE PADA

Le težko bodo v Hmezadovem Kmetijskem kombinatu v Šmarju do konca leta odkupili planiranih deset milijonov litrov mleka. Očiten padec so v tej organizaciji zabeležili junija z 857 tisoč litrov mleka, medtem ko so ga lani v tem mesecu odkupili 927 tisoč litrov.

Odkup je v zadnjih mesecih občutno upadal, v prvih mesecih letošnjega leta pa je še naraščal. Vzrokov za to je več, nekoliko upanja, da se bo to izboljšalo pa prinaša uradno napovedana višja odkupna cena mleka.

Kot glavni razlog za stanje, ki je zaskrbljujoče, vidijo v kombinatu v strožjih merilih pri ugotavljanju higienske kakovosti mleka, ki so pričela veljati aprila letos. Zaradi prevelikega števila bakterij izgubi kmet pri osnovni, do sedaj zelo nizki odkupni ceni mleka, deset odstotkov. Poleg tega pa izgubi še celotno premijo za kakovost.

Po podatkih Zavoda za živinorejo in vrtnarstvo v Celju je bilo mleko iz šmarskih hlevov lani higiensko dokaj oporečno. Le okoli petino vzrocev mleka je bilo po številu

vsebovanih bakterij neoporečnega, največ so ga lahko označili kot še zadovoljivega, deset odstotkov mleka pa je bilo tako slabe higienske kakovosti, da ni bilo za potrošnjo. Letošnji pregledi na redukažo, kažejo, da se stanje na tem področju precej izboljšuje.

Kmetijski inšpektorji na Šmarskem so ugotovili, da je eden od vzrokov higienske oporečnosti mleka v slabo čiščenih molznih napravah. Prav tako je mleko, ki ga kmetje prinašajo na zbiralno mesto v kantah, čistejše od tistega, ki ga puščajo v hladilnicah.

Problem, ki tudi utegne zmanjšati molzno krav je pomanjkanje krme. Zadnja poplava je naredila ogromno škodo.

MA

Zatiranje škodljivcev le z manj učinkovitimi škropivi?

Proizvodnja hmelja v svetu, še posebno pa proizvodnja hmelja v Evropi, se je letos znašla v dokaj težavnem položaju. Med glavnimi vzroki za letošnje hitrejšje sivenje las evropskih hmeljarjev so spomladanska nesreča v Černobilu, ostri predpisi Američanov glede tolerančnih stopenj nekaterih škropiv in pričakovanje nekoliko slabše letine hmelja.

Slednja bi sicer prišla kar prav, tako da bi se velike zaloge hmelja in njegovih preparatov v pivovarnah zmanjšale, medtem ko sta prvi dve neizogibni. Kakšna bo radioaktivnost, po vsej verjetnosti nikakršna, je težko reči. Zaradi ruske katastrofe bodo potrebne le dodatne analize.

Evropskim proizvajalcem hmelja so Američani povzročili še dodatno skrb z ostrimi predpisi glede ostankov škropiv v hmelju. Čeprav so že pred tem dopuščali majhno količino le-teh, so letos največji kupci evropskega hmelja ameriški pivovarji, domala prepovedali vrsto kemičnih preparatov. To so v glavnem sredstva za zatiranje hmeljne peronospor, ki evropskim hmeljarjem povzroča veliko preglavico. Kot trdijo, je najbolj nevaren Folpet, ki ga ameriški kupci sploh ne dovoljujejo več.

BELI SRBSKI SIR

V naši Mlekarni so pripravili nov izdelek beli srbski sir, ki je bil še posebno v zadnjem času na trgu zelo iskan. Sir je specifičnega okusa, na jugu naše države ga ponudijo tudi kot samostojno prilogo k žganju, sicer pa ga uporabljajo za podlago ali prilogo k mesu z roštilja ali kot predjed ter kot dodatek mešani solati iz paradižnika, paprike, čebule in kumaric, kamor ga naribamo – to je šopska solata.

E.O.

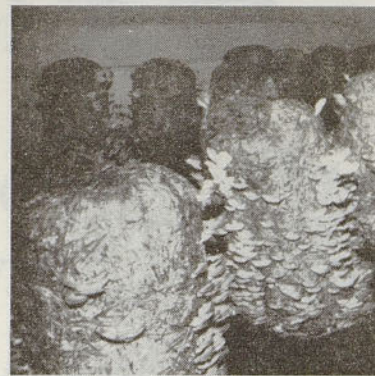
DISKONT PRODAJALNA

Pred tremi meseci so, ob dnevu Hmezadove organizacije Agrine v Žalcu, odprli diskont prodajalno. V tej trgovini tozda Maloprodaje je mogoče kupovati izdelke Čebelarke zadruga in sadeksove proizvode, gobe ostrigarje, dimljene postrvi in sire. Pri večjih nakupih lahko potrošniki kupujejo te proizvode po nižjih cenah. Tako so siri cenejši od deset do dvajset odstotkov, pijače od pet do sedem, za deset odstotkov pa so cenejši med in ostali čebelarški proizvodi.

NA TEDEN LAHKO PRIDELAJO OKOLI 400 KILOGRAMOV OSTRIGARJEV

V razmeroma kratkem času so v Hmezadovi organizaciji Kmetijstvo Žalec osvojili tehnologijo vzgoje gob ostrigarjev in uvedli poskusno proizvodnjo te gobe. Na teden jih vzgojijo okoli štiristo kilogramov, in to predvsem v opuščeni hlevih v Vrbju pri Žalcu. Gobe ostrigarje je že nekaj časa mogoče kupiti na tržnici v Žalcu in nekaterih večjih prodajalnah sozda Merx, ki imajo za to ustrezne prodajne pulte. To so torej začetki organizirane proizvodnje ostrigarjev – lesne gobe, ki raste na slami, senu, koruznici, lesnih štorih in še nekaterih drugih organskih substratih. To pa še ni vse. V zadnjem času se s tujim partnerjem pogovarjajo o možnosti sklenitve izvozne pogodbe oziroma kooperacijske proizvodnje zanj.

Za uporabnike na domačem tržišču je goba ostrigar vsekakor velika novost in kot je povedal direk-



Ostrigarja uspešno gojijo tudi v bivših vrbenskih hlevih.

tor Kmetijstva, Edi Omladič, je bilo v začetku kar nekaj težav pri prodaji le-te. V zadnjem času pa so potrošniki že spoznali njeno kakovost in uporabnost in se je tako tudi povpraševanje že precej povečalo. Seveda se še vedno nekoliko zatika pri gostincih in trgovcih, ki teh gob še ne poznajo dovolj. Tudi zato so zadnje dni junija priredili degustacijo ostrigarjev v hotelu Merx v Celju, ki jo je pripravila Plansko poslovna skupnost Hmezad-Merx. Poleg tovrstnega načina pridobivanja novih potrošnikov se v Kmetijstvu Žalec že dogovarjajo s predelovalno industrijo, ki naj bi to gobo konzervirala v kislu. Kot je povedal Edi Omladič imajo v tej organizaciji veliko možnosti za povečanje proizvodnje. Vzgojili bi jih lahko tudi do tisoč kilogramov.

Marjana Natek



Veliko zlato medaljo Novosadskega sejma je dobila letos Čebelarška zadruga za kolekcijo Gelee royale, poleg tega pa so pobrali še vrsto priznanj za svoje izdelke, ostale izdelke, cvetni prah in propolis

Proizvajalca kosilnice z dvojnim nožem

Kmetje lahko letos že drugo leto kupijo kosilnico z dvojnim nožem, ki jo izdelujeta kooperanta temeljne organizacije Mega iz Žalca. Nov kmetijski priključek je na letošnjem kranjskem sejmu dobil tudi najvišje priznanje, zlato medaljo. Pri zamisli in konstrukciji novega proizvoda na našem tržišču sta vseskozi aktivno sodelovala Megina kooperanta Franc Pišek in Janez Lipnik. Skupaj sta izdelala prototip kosilnice, sedaj pa sta si delo razdelila, tako da Franc Pišek izdeluje pomembnejše sestavne dele, Janez Lipnik pa jih dokonča.

Franc Pišek se je pred štirimi leti vključil v to organizacijo. Izdeloval je traktorske vitle. Njegova delavnica stoji v Jazbinah, blizu Šmarja pri Jelšah. Kovinarsko obrt ima šesto leto in med tem ga je praktično znanje s tega področja vzpodbudilo, da je začel razmišljati še o kakšnem novem proizvodu. Tako je ob sodelovanju z Mego in Lipnikom nastala kosilnica, ki je med drugim tudi nov proizvod na jugoslovanskem tržišču. Program žalske obrtne kooperacije je obogatil še s traktorsko vitlo za majhne traktorje, ki je tudi nov proizvod.

»Približno v enem letu smo izdelali prototip kosilnice z dvojnim nožem, kar je zelo hitro, še posebej, če upoštevamo, da so večje delovne organizacije za to porabile že več let. Lani sva naredila sto tovrstnih kosilnic, letos jih bova okoli sto petdeset,« je pripovedoval Franc Pišek. Seveda ni pozabil omeniti, da mu je za vsa dela precej pomagala obrtna zadruga, in da bi brez nje težko kaj storil, kljub dobrim zamislim. Kaj mu pomeni medalja?

»Za delo, ki sva ga vložila pri izdelavi prototipa mislim, da smo jo dobili upravičeno. Tako visoko priznanje je dokaz, da smo delali pravilno. Nedvomno ima nov tip kosilnice prednosti pred ostalimi.«

Kot je povedal Franc Pišek, le-ta potrebuje zelo majhno energetska moč, ne uničuje travne ruše, odkos je zelo čist in košnja z njo ne zavira rasti trave.



Janez Lipnik

Na tržišče pride kosilnica izpod rok Janeza Lipnika in njegovih delavcev. Prav tako kot Franc je kooperant Mego že četrto leto. Pred tem si je služil kruh z montažo na piščančjih farmah. O novem proizvodu je povedal:

»Prva serija, ki smo jo dali na trg, je bila kmalu razprodana in prepričan sem, da bo tudi letos tako. Priznanje na kranjskem sejmu je vsekar velik uspeh in upam, da bo prav takšna tudi komercialna uspešnost. Kosilnica je precej zahteven proizvod, saj je sestavljena iz okoli 600 delov, ki so vsi domače izdelave. Problemi nastajajo pri oskrbi z materialom.«

Marjana Natek



Kuharice tozda Kmetijstvo Žalec, Govedoreja Petrovče imajo tudi letos z novo hmeljsko sezono polne roke dela. Na dan pripravijo okoli 300 do 500 malic, poleg tega pa kuhajo še vse obroke za sezone delavce. Liziki Škoberne, Mariji Mikulec (na sliki) in Angeli Hegediš kljub daljšemu delovnemu času ne bi zmanjkalo dela

»Na delo zmeraj z veseljem«

Neštetokrat je že s traktorjem prevozil polja, hmeljišča na področju preboldske zadružne enote. Branko Turnšek je svojih triindvajset let delovne dobe preživel na traktorju. Škropil je hmelj, oral, skratka počel je vse, kar je bilo treba postoriti na njivah. Pozna skoraj sleherno njivo tam okoli, tudi meje. Delo traktorista je Branko vžljubil, zalezlo se mu je v meso in kri. Križem rok ne ostane tudi popoldne, ko je njegovega uradnega delovnika že konec. Za prizadevno delo si je prislužil priznanje dela občinskega sindikalnega sveta.

To priznanje mi je Branko kar na začetku pogovora pokazal s ponosom in zadovoljstvom. Izvlekel ga je iz lične mizice, ki jo ima v svojem prostoru. Obraz mu je kar zažarel. »Resnično sem bil vesel, da sem ga dobil,« je odkrito povedal Branko in dodal: »Nekdo je že moral reči kaj dobrega o meni, da sem najbolj priden pa nisem prepričan.«

Tako je vso stvar obrnil na bolj veselo stran in se nasmejal. Smeha

torju. Škropil bo hmelj, branal in oral tako, da bodo kmetje zadovoljni.

»Kmetje nimajo posebnih pripomb na moje delo in s tem sem še posebej zadovoljen. Kadar je treba delati, zame ni prav nič važno, če je ura že zdavnaj odbila dve. Denar ni zmeraj tako pomemben, kot zadovoljstvo, da sem lahko človeku ustregel,« je pripovedoval Branko.

Poleg svojega rednega dela Bran-



in humorja pri njem nikoli ne zmanjka in najin pogovor je večkrat zabelil s kakšno prav izvirno domisljico.

Na delo rad prihaja in ni še bilo dneva v triindvajsetih letih, da si ne bi želel iti v službo. Takole pravi: »Ja, z delom sem res zadovoljen, čeprav vemo kakšno je. Ko pridem jutraj in se lotim dela sem že umazan. Še posebej dobro je zadnja leta, ko imamo resnično dobre pogoje. Bolj zanič je bilo na začetku mojega službovanja, tisti mali »štajerčki« res niso bili kaj prida.«

Kar sam je zasukal pogovor o novem traktorju, ki so ga na preboldski zadružni enoti kupili konec lanskega leta. Zanj je to ena od največjih pridobitev, odkar hodi v službo. S tem traktorjem bo delal, ko bodo nabavili še ustrezne priključke. Takole je pripovedoval: »Naš novi traktor Same premore kar sto sedemdeset konjskih sil in ko bodo priključki, bom delal z njim po celi Savinjski dolini. Malo premisli in doda: »Med delom bom lahko poslušal še radio, sem ga kupil kar sam.«

Dokler še ni priključkov in ne naročil, bo Branko ostal še traktorist na svojem, bolj običajnem trak-

ko rad poprime še za vrsto del. V času obiranja hmelja že vrsto let suši hmelj v Gornji vasi. Takrat je, kot pravi, zmeraj zelo zaskrbljen, kajti od sušenja je še kako odvisna kakovost hmelja.

»Zaenkrat še ne poznamo tretje razrednega hmelja. Tudi ponovnih ocenitev tistega, ki sem ga jaz šušil, še nismo imeli,« ponosno pripoveduje. Na to radost je zložil kar pesmico, ki mi jo je zaupal. Poguma, da bi jo objavil v našem glasilu, pa zaenkrat še ni zbral. Kdo ve, kako še bo s to kakovostjo hmelja.

V zimskih mesecih je Branko v službi kar na krajevni skupnosti. Orje sneg po cestah celotne preboldske krajevne skupnosti.

»Takrat, ko na poljih ni dela, me kar dobro izkoristijo,« hudomušno pripoveduje.

Brez dela bi se Branko počutil čisto nesrečnega. »Zmeraj si najdem kakšno opravilo. Hortikulturo imamo v Preboldu in zadnje čase imamo številne čistilne akcije. Tako imam časa popolnoma zase bolj malo. Če ga že imam, nikoli ne posedam pred našim blokom, raje grem po gobe. Zgodilo se mi je že, da nisem ničesar našel, pa sem jih kar kupil, da sem le prinesel nekaj domov« je končal.

Hmeljar

SALMONELOZA – bolezen živali in ljudi

Okužbo s salmonelami imenujemo na splošno salmoneloza. Povzročiteljev te bolezni je veliko vrst. *Salmonella typhimurium* je leta 1890 Loeffler izoliral iz miši, ki so boleale in poginjale za boleznijo podobno tifusu pri človeku. Kasneje so jo ugotovili tudi pri drugih glodalcih, papigah, pri domačih živalih in pri človeku.

Salmonele so paličaste bakterije in so slabo odporne. Vendar v okolju, ki vsebuje organske snovi dolgo živijo. V ledu in v vodi se dolgo zadržijo. V živilih in mleku se celo razmnožujejo. V blatu ostanejo žive 120 dni in več, v krmi pa celo 200 dni.

Salmonele izločajo endotoksine, ki je zelo strupen. Salmonele so razširjene po vsem svetu. Po vsem svetu jih zatirajo po zakonih. Ugotovili so jih celo med plazilci. Najdemo jih tudi v vodi. Sprva so mislili, da so patogene le za glodalce in so jih celo uporabljali za uničevanje miši. Ker pa so se tako okužili hrana in krmila, so zboleli ljudje in domače živali za hudimi vnetji želodca in črevesja. Vse salmonele so patogene za ljudi ali za živali, oz. za oboje.

Salmonella typhimurium sodi v skupino zastrupljalcev mesa. Ta salmonela je patogena za vrsto domačih živali, najpogosteje pa povzroča salmonelozo pri perutnini in teletih. Smrtnost je velika. Pri raztelesbi ugotavljamo krvavo vnetje želodca in črevesja in razjede črevesne sluznice. Na jetrih pa opazujemo številne drobne nekroze.

Salmonella typhimurium povzroča infekcije – okužbe tudi pri puranih, golobih, papigah, kanarčkah in drugih pticah. Pri golobih (mestnih in rejskih) povzroča vnetje sklepov, posebno prizadeti so sklepi na krilih. Pri mladih golobih lahko spoznamo bolezen po tem, da ne morejo letati. Ta mikrob je tudi zelo razširjen med podganami.

Pri ljudeh, ki se okužijo s hrano, opazamo hudo vnetje želodčne in črevesne sluznice. Bolezen se pojavlja posamično ali tudi v večjem obsegu (endemično).

PRENAŠANJE OKUŽBE

Kokoši okužene s salmonelami nesejo okužena jajca, iz katerih se izvalijo bolni piščanci. Glavni vir prenosa te bolezni so torej valilna in jedilna jajca, meso, drobovina obolelih piščancev in kokoši ter gnoj. Salmonelozne kokoši lahko kažejo vidne znake bolezni ali pa so brez vidnih znakov, to so kliconosci. Bolezen se prenaša tudi z okuženimi krmili. Krmila so sestavljena iz različnih surovin; rastlinskega ali živalskega izvora. Posebno nevarni surovini sta ribja in mesna moka, če sta okuženi s *Salmonella typhimurium*. Prenašalci te bolezni so glodalci (miši, podgane) in bolne ptice, ki s svojimi iztrebki izločajo klice.

OBOLEVNOST IN SMRTNOST

Obolevnost in smrtnost sta zelo različni in odvisni od več vzrokov: starosti (mlajši bolj, starejši manj), kondiciji, prehrani, negi in držanju

kokoši, veliki vlagi v kurnici, mokri in vlažni steli in stresov. Obolevnost je večja od smrtnosti. Perutnina lahko oboli do 100 %, dočim je smrtnost mnogo nižja in to od 3–35 %.

UGOTAVLJANJE BOLEZNI – DIAGNOZA

Salmoneloza, ki jo povzroča ta vrsta salmonele, so poskušali ugotavljati serološko z aglutinacijo krvi. Vendar se ta metoda ni obnesla, ker okuženi organizem razvije premalo protiteles. Mikrob ugotavljamo z bakteriološko preiskavo, z izolacijo.

ZDRAVLJENJE

Salmoneloza zdravimo z naslednjimi zdravili: Sulfonilamidi, Nitrofurani in Antibiotiki v predpisanih količinah in v točno določenih časovnih presledkih.

PREVENTIVNI UKREPI

1. Valjenje jajc samo od kontroliranih, torej zdravih kokoši brez salmonel.
2. Stalna zdravstvena kontrola matičnih jat – serološki testi.
3. Pravilna sestavljena in zdravstveno neoporečna krmila.
4. Občasno razkuževanje kurnic in pribora ter dnevno čiščenje pribora.
5. Plinjenje valilnikov in valilnih jajc.
6. Vzdrževanje osnovnih higiensko zootehničnih normativov (voda, zrak, vlaga, stela itd.).
7. Prepovedan dostop tujim osebam v kurnico in valilnico.
8. Poginjene kokoši je treba neškodljivo odstraniti (veterinarski higienik) in posamezne raztelesiti na konjačiji (vet. služba).

Za salmoneloza je značilno, da gostitelj po klinični ozdravitvi lahko še določen čas izloča klice, je klicenosec. Klice izloča že v inkubaciji, najpogosteje seveda z blatom. Pri ljudeh poznamo posebne oblike salmoneloze, ki jih povzročajo določeni serotipi salmonel. Tako npr. *S. typhi* povzroča tifus (typus abdominalis) – hudo septično kužno bolezen z visoko temperaturo in splošnimi bolezenskimi znaki.

Paratifus povzročajo pri človeku predvsem *S. paratyphi A, B, in C*. To je lažje obolenje od tifusa in traja krajši čas. Paratifusu podobno bolezen (enteritis z drisko in tenezmom, povišano temperaturo) povzročajo pri človeku še druge salmonele (neprilagojene salmonele). Med salmoneloze štejemo tudi alimentarne toksikoinfekcije pri človeku. Gre za posebno obliko salmoneloze z intoksikacijo, ki se razvije navadno po zaužitju živila, kontaminiranega s salmonelami. Med take vrste salmonel (imenujemo jih tudi zastrupljalci mesa) štejemo: *S. typhimurium*, *S. enteritidis*, *S. thompson*, *S. newport*, *S. derby*, *S. anatum*, *S. cholerae-suis*, *S. Bovismorbificans*. Pri človeku lahko salmonele povzročijo tudi lokalizirane gnojne procese, iz katerih se lahko razvije sepsa.

Prav tako lahko povzročijo sepso tudi človeku neprilagojene salmonele (*S. typhimurium* in druge).

V sklepnih besedah sem vas seznanil z najbolj aktualno problematiko v živinorejski proizvodnji s posebnim poudarkom na salmonelozah – boleznih, ki je skupna živalim in ljudem in je še posebej nevarna v poletnih mesecih in pri hrani, ki ni dovolj toplotno obdelana.

A. V.

PRIDOBIVANJE KAKOVOSTNEGA MLEKA

MLEKO

je čist, nespremenjen proizvod, pridobljen s pravilno in redno molžo zdravih in pravilno krmljenih krav, ki mu ni bilo nič dodano in ne odzeto.

Za oddaje v zbiralnico se zahteva:

- da ni pridobljeno 15 dni pred telitvijo in 8 dni po njej,
- da ima značilen vonj, okus in barvo,
- da vsebuje najmanj 3,2 % mlečne tolšče,
- da kislinska stopnja ni višja od 7,5 °SH,
- da je pridobljeno s čim manjšim številom mikroorganizmov,
- da je neposredno po molži dostavljeno v zbiralnico, da se čimprej ohladi na temperaturo 4 °C.

HLEV

mora biti zračen, svetel, suh, čist in sploh tak, da se živina v njem dobro počuti.

Najmanj enkrat letno mora biti prebeljen z apnenim beležem, kateremu dodamo razkužilno sredstvo (modro galico ali Cuprablau).

Gnoj iz hleva moramo odstranjevati sproti, zjutraj in zvečer.

V govejem hlevu naj bo samo goveja živina.

Najprimernejša temperatura v hlevu je od 14–18 °C.

KRAVE

Za pridobivanje mleka morajo biti zdrave in redno tuberkulinizirane. Od bolnih krav in krav, ki jih zdravimo ne smemo oddajati mleka v zbiralnico.

KRMA

Mora biti zdrava z dobrim vonjem, okusom in primerno barvo, ne smemo krmiti plesnive, nagnite, pokvarjene ali blatne krme.

Previdnost je potrebna tudi pri krmilih, oljnih pogačah, pesnih rezancih in pivskih tropinah, da ne bodo plesniva ali drugače pokvarjena.

MOLŽA

Od pravilne molže je odvisna tolšča, količina in kvaliteta mleka, zato:

- molzejo naj zdravi, tega opravila vajeni in fizično sposobni molžači,
- pred molžo si mora molžač umiti roke s toplo vodo in milom in jih do suhega obrisati,

- vime krave mora biti ob molži čisto in suho, zato ga pred molžo praviloma umijemo in nato obrišemo s čisto krpo za vime,

- uporabljamo čiste brisače,
- prve curke mleka moramo pomolziti v posebno posodo (ne na tla) in ga ne smemo porabiti za ljudsko prehrano,

- izmolzemo vse mleko do kraja, tudi pri strojni molži,
- po molži moramo seske takoj razkužiti z razkužilom Zlatol, Jodip ali Jodogal ipd.

(Nadaljevanje na 6. strani)

PRIDOBIVANJE KAKOVOSTNEGA MLEKA

(Nadaljevanje s 5. strani)

– takoj po molži odstranimo mleko iz hleva in ga takoj dostavimo v zbiralnico, kjer se začne hladiti, da se procesi zaustavijo.

ČIŠČENJE MOLZNIH NAPRAV

Molzne posode za ročno ali strojno molžo moramo po vsaki molži dobro očistiti. To opravimo najprej z mrzlo vodo in nato vročo, kateri dodamo dobro čistilno sredstvo, ki ima lastnost čiščenja in razkuževanja kot je: Zlatol, Bis itd., in se dobi v Kmetijskih preskrbah. Pri molznem stroju očistimo cevi, tulce in druge razstavljive dele. Enkrat na teden molzno napravo razstavimo in jo temeljito razkužimo, očistimo, operemo s ščetkami, in osušimo ter ponovno sestavimo. Ob tedenskem temeljitem čiščenju molzne naprave menjamo garnituro sesnih gum (en teden v uporabi, en teden v počivanju).

Za čiščenje molzних naprav in posod za mleko uporabljamo namenjeno čistilno-razkuževalna sredstva, kot so bila prej navedena.

Ob doslednem upoštevanju teh navodil bomo pridobili kakovostno mleko z majhnim številom mikroorganizmov, do 500.000/ml, oziroma tako, ki bo vzdržalo reduktažni preiskus več kot 4 ure.

Pospeševalna služba
HMEZAD KZ Savinjska dolina Žalec

NEKAJ PRIPOROČIL ZA OBIRANJE HMELJA

Zaradi zelo neenakomernega cvetenja pri vseh kultivarjih, lahko v letošnji sezoni domnevamo, da bo zelo težko obrati kvaliteten hmelj brez prevelikih izgub.

Glede začetka obiranja vsem svetujemo, da se odločate na osnovi datuma, ko morate končati obiranje. Datume optimalne tehnološke zrelosti za posamezen kultivar nam bo posredoval IHP. Od dneva, ko morate končati obiranje, odštete število dni, ki jih potrebujete za spravilo.

Pri spravilu z njive je potrebno paziti na:

1. Opraviti rez čim višje, da ostane rastlini še dovolj asimilacijske površine za jačanje sadike.

2. Odrezane rastline je nujno potrebno poravnati, saj povoženi deli ne rastejo več.

3. Prav tako ostaja na žični mreži še vedno veliko ostankov vrhov. Letos to sicer ne bo tako velik problem, vendar pa poleg IZPADA PRIDELKA, ki ni zanemarljiv, kvarimo še izgled žičnice. Če se delo opravi takoj, ko je hmelj še svež, tudi izgube v stroju niso tako velike in ekonomski učinek ne bo izostal.

4. Precejšnje izgube nastanejo tudi pri trganju na prikolice, ki s strani nimajo zaščite. Če so tla prikolice iz grobih desk, se pri metanju na prikolice ogromno kobul zdrobi. Da to preprečimo, si lahko pomagamo tako, da stene in tla prikolice oblečemo z odpadnim topnim podom ali folijo. Pri trganju pazimo, da se trte urejeno zlagajo in po istem vrstnem redu tudi odvajajo. Osut in pobran hmelj s prikolic je potrebno vlagati v stroj **počasi** in ne vse naenkrat.

5. Zelo pomembna je tudi naravnava obiralnih bobnov, ki se največkrat vrte prehitro in pa čiščenje stroja, posebno obiralnih prstov. Posebno letos, ko bo več slabših trt, se bo na prstih nabralo precej vrvi-

ce in bo pogosto čiščenje še posebno potrebno, saj sicer že na začetku povzročimo veliko drobljenje hmelja.

6. Ne glede na naravnavo, je potrebno imeti stalno kontrolo obratnega hmelja na končnem izstopnem traku, saj so predpisi glede primesi zelo ostri.

V letošnji sezoni vam bodo pri naravnavi obratov lahko pomagale tudi strokovne službe TZO, ki so zato opremljene z merilci obratov in priporočili IHP in Strojne Žalec. Prav tako bodo v vseh preskrbah na voljo tudi kotni merilci, ki vam bodo služili za točnejšo naravnavo nagibov čistilnih trakov.

Sistem zelenega prevzema hmelja se v osnovi tudi letos ne bo bistveno spremenil. Po že ustaljeni praksi, se določi razpored na vsaki TZO. Vendar pa je letos potrebno še posebno paziti na primesi in zdrobljenost.

Sušenje je zelo pomembna faza spravila, s katero lahko kvaliteto celo izboljšamo ali pa pošteno poslabšamo.

Da bi ohranili čim več sestavin v hmelju je potrebno pri sušenju po priporočilih IGP paziti na:

1. temperaturo zraka pod izmetalno lesno (SG največ 55 °C, ostali največ 60–65 °C)

2. višina nasipa pri zračnih ogrevalcih Pekalo ali Wolf za SG 20–25 cm, za ostale 20 cm, pri ostalih ogrevalcih pa nasipamo SG 10–15 cm, ostale 10 cm.

3. Med sušenjem naj bodo čim dalj časa vse etaže polne.

4. Proces sušenja naj traja od 6 do skrajnih 8 ur. Željena vlaga ob izmetu naj znaša 8–9 %.

5. Če je možno, naj hmelj takoj po izmetu, ko je vroč vsaj nekaj časa počiva pred nadaljno manipulacijo.

Vsaka sodobna tehnologija zahteva sodobno organizacijo, če želimo doseči napredek. Zato bomo v

prihodnjih dneh pregledali in odpravili pomanjkljivosti, ki jih do sedaj še nismo uspeli. Posebno skrb bomo namenili varstvu pri delu, požarnemu varstvu, ter zaščiti vseh, ki v času obiranja sodelujejo.

Zelo pomembno je, da so čim prej na razpolago podatki o pridelku hmelja. Zato morajo odgovorni na TZO skupno s hmeljarji do 25. avgusta letos opraviti predcenitev pridelka in podpisati cenilni zapisnik. V kolikor se sporazum o oce-

nitvi pridelka ne doseže, se ustanovi tričlanska komisija, dva združena kmeta in predstavnik TZO, ki skupno opravijo cenitev pridelka in podpišejo cenilni zapisnik. Cenitev hmelja je osnova za izplačilo akontacije.

Ob vestnem delu vseh, kljub neugodnim vremenskim razmeram, uspehi gotovo ne bodo izostali.

M. K.

Kaj vemo o matičnem mlečku in cvetnem prahu?

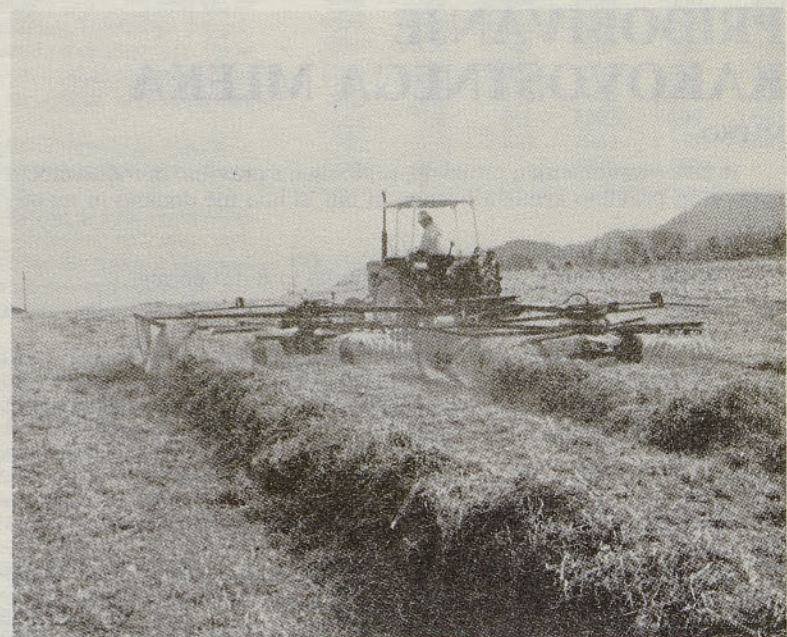
Kako deluje matični mleček? Z raziskovanji na klinikah in poskusnih živalih so dokazali, da deluje mleček zaradi svoje specifične vsebine ugodno na človeški organizem. V humani medicini se je uveljavila njegova uporaba zlasti v geriatрії, pri zdravljenju starostnih bolezni in otroškem zdravstvu. Skupina zdravnikov na Poljskem je v petletnih raziskavah ugotovila med drugim naslednje: Najbolj primerno je jemati matični mleček v usta, »pod jezik«. Matični mleček je treba uživati na tešče, po 100 mg dnevno 40 dni zaporedoma. Matični mleček učinkuje ugodno pri boleznih, omejenih na določene organe, kot npr. arterioskleroza, čir na želodcu in dvanajsterniku, bolezen jeter. Prav tako učinkuje pri splošnih motnjah organizma, kot so: telesna in umska zaostalost otrok, splošna izčrpanost organizma kot posledica kake bolezni. Mleček zavira proces staranja. Urejuje biokemične motnje krvi v bolnem organizmu, bogati kri z rdečimi krvničkami in hemoglobinom. Pri arteriosklerozi znižuje v krvi holesterol in fosfolipide.

Dr. Maly (1961) je v Košicah z zadovoljivimi rezultati uporabljal matični mleček pri 21 bolnih za bronhialno astmo, pri 19 primerih arterioskleroze, pri 5 primerih Parkinsonove bolezni, v 4 primerih klimakteričnega motenj, pri 21 osebah zdravljenih zaradi popolne izčrpanosti in zaradi nevrastenije, ter pri 5 osebah bolnih na sklerozi multiplex. – Dr. Maly priporoča, naj uživamo mleček 40–60 dni in to 50–100 mg dnevno.

Po dr. Joiříšu (1963) ima matični mleček antigripozne lastnosti – gripo skrajšuje – bogat je s hormoni in vitaminom E, ki stimulirajo spolno moč, krepi vitalnost in dviga koncentracijo.

Po dr. Svobodí (1966) uporabljajo matični mleček z uspehom pri naslednjih boleznih: bronhialna astma; arterioskleroza možganskih arterij v različnih stopnjah; postinfekcijsko stanje srčnih mišic, kakor tudi kronične bolezni srca (infarkt); Bürgerjeva bolezen (vnetje notranje opne krvnih cevok na nogi); degenerativne motnje (izguba soli v krvotoku); centralno prizadeti živčni sistem; različna nevrotična obolenja; artritis (vnetje zglobov); distrofija (stanje podhranjenosti organizma); hipertrofija (predimenzioniranost določenih organov); poliomeilitis (otroška paraliza); dermatoze (kožne bolezni in ekcemi); diabetes (sladkorna bolezen).

Cvetni prah poživlja organizem, uravnava prebavo, deluje na jetra. Priporočljivo je, da uživamo cvetni prah tudi v obdobju, ko prenehamo jemati matični mleček. Podrobnejši podatki o delovanju cvetnega prahu so priloženi kozarcem, kjer so tudi navodila za uživanje.



SIP vrtavkasti zgrabljajnik VZ 500 zgrablja širino petih metrov in je namenjen za velike površine

KAM NA DOPUST?

Kje, kako in predvsem s kolikšno vsoto denarja bomo preživeli letni dopust, se v tem času verjetno sprašuje kar veliko Hmezadovih delavcev. Mnogi se morajo dopustu ob morju odpovedati, nekoliko dostopnejši so sindikalni domovi in avtokampi. Kljub temu jih bo veliko, ki bodo dopust preživeli doma, ob bazenih, nemalo pa bodo dopust izkoristili še za dodatni zaslužek in tako izboljšali družinski proračun. Kako bodo preživljali dopust pa so nam povedali:

Mirko Šarlah, trgovec, Strojna Žalec:

Z družino bom preživel dopust v Lanterni, kjer ima naša delovna organizacija počitniško prikolico. Na morje, kljub vsemu gremo vsako leto. Lahko rečem, da imamo sindikalni turizem v naši delovni organizaciji precej dobro urejen, saj imamo veliko ceneje, kot na primer delovna organizacija, kjer je zaposlena žena. Hotela si pač pri sedanjih cenah ne moremo privoščiti. Na morju bomo deset dni, nekaj dopusta pa bom potem še izkoristil za razna manjša opravila.



Damjana Tergrav, referent za dokumentacijo, Agrina:

Del dopusta bom preživela na morju, letos gremo v Vrsar pri Poreču. Na morje gremo vsako leto, predvsem zaradi otrok in pa zato, ker vsi radi plavamo. Zato vsako drugačno preživljanje dopusta odpade. Letos bomo sami kuhali in mislim, da stroški ne bodo niti tako visoki, kajti s seboj bomo vzeli precej hrane. Dopust, ki mi bo ostal, bom izkoristila za delo na kmetiji.



Anton Krajnc, traktorist, Agrina:

Dopust bom izkoristil ob obiranju hmelja, ko bom šel vozit hmelj na posestvo v Vrbju. To bom delal letos prvič, in tako bom zaslužil nekaj denarja, ki ga bom porabil za zidanje hiše. Dela na njej so v končni fazi in tako vsak dinar porabim zanjo, saj želim, da bi bila čimprej gotova. Sicer sem vsako leto dopust preživel doma, zmeraj je bilo kakšno delo. Mogoče bom šel na morje, ko bo hiša gotova, to je seveda še veliko vprašanje.



Pavla Kos, telefonistka, Export-import:

Ceprav se še nismo dokončno odločil mislim, da bomo letos le šli na morje, kjer z družino še nismo bila. Gradili smo hišo, zato je zmeraj zmanjkalo denarja, ki bi ga namenili za dopust. Sedaj pa smo naredili že toliko, da bi letos lahko šli. Predvsem zaradi sinov, ki bi jima morje verjetno koristilo. Najstarejši sin pa se je za to, še posebej potrudil v šoli.

-mn.

IZOBRAŽEVANJE DELAVCEV

Z izobraževanjem delavcem si v arjevaški mlekarni želijo doseči predvsem kakovostnejše in učinkovitejše delo. To je bil tudi namen trimesečnega tečaja, ki je potekal od januarja do aprila. Delavci so pridobili nova znanja s področja organiziranosti mlekarnice, samoupravnega sistema, delovnih razmerij, delitve dohodka, slovenskega jezika, matematike in varstva pri delu.

V strokovnem delu pa so se slušatelji tečaja seznanili s temami iz proizvodnega programa Mlekarnice, osnovami iz kemije in mikrobiologije, ter tehnološko opremo za predelavo mleka in embalažnimi

materiali. Posebno pozornost so organizatorji tečaja namenili higieni dela in kontroli le-te. Zadnje dni junija je bila v Mlekarni v Arji vasi tudi svečana podelitev potrdil, o opravljenem tečaju, ki so ga uspešno zaključili naslednji delavci: Jože Žaberl, Zvezdana Detelj, Danijel Jelen, Ida lah, Cvetka Pristovnik, Milan Dragič, Marija Jelen, Jože Banovšek, Zvonko Duras, Anton Kveder, Slavko Duras, Bosa Pravič, Francka Duras, Slavica Mandricojevič, Stanija Šikman, Albert Gračner in Ivanka Podlipnik.

Marijana Kričej



DA NE POZABIMO:

ORGANIZIRANOST KMETIJSTVA V PRVIH POVOJNIH LETIH

Leta 1946 je bila ustanovljena kmetijsko obdelovalna zadruga Slavko Šlander v Vrbju. V »žepnem časopisu« Šlandrova zadruga lahko preberemo, da je imela le-ta leto po ustanovitvi že šest ekonomij.

Ekonomije, ki so delale po tovarnah so bile leta 1953 prenešene raznim posestvom. Tega leta je bilo 22 hektarjev zemlje priključeno državnemu posestvu Založe-Šempeter. To posestvo je imelo tega leta 79 hektarjev zemljišč, leta kasneje pa je bilo posestvu priključeno premoženje Kmetijske delovne zadruge Šempeter.

Omeniti moramo še Kmetijsko posestvo hmeljarskega inštituta OZZ Celje v Žalcu, ki je bilo ustanovljeno po likvidaciji KDZ Slavko Šlander Vrbje in KDZ Hmeljar Žalec. V okviru Hmezada je deloval gradbeni oddelek, ki so ga potem likvidirali in ustanovili občinsko gradbeno podjetje, ki je prevzelo zidanje hmeljskih sušilnic za kmetijske zadruge.

Leta 1953 so pridelali okoli 1.600 ton savinjskega goldinga, kar štiri-deset odstotkov več kot leto prej. Hmeljarji so takrat prodali v Ameriko 780 ton ali 47 odstotkov pridelanega hmelja.

-fj

VABILA IZ GOSTINSTVA IN TURIZMA

HOTEL GOLDING-RUBIN vas vabi, da preživite prijeten popoldan ali večer na vrtu ali v restavraciji hotela, kjer vam bodo prijazno postregli s pijačo in raznimi jedili.

HOTEL PREBOLD prireja 23. 8. 1986 na bazenu v Preboldu prijeten zabavni večer. Ob glasbi, plesu, pijači in dobri hrani se boste lahko veselili do jutra.

Če imate radi pizze, potem vas vabimo v prijeten lokal v Šempeter **RIMSKO NEKRO-POLO**, kjer boste lahko izbrali kar med 10 vrstami pizz.

Če pa želite pravo domačo kuhinjo in prijeten ambient ob katerem-koli času, potem vam priporočamo gostilne **HMELJAR** in **RIZMAL** v Žalcu.

Hmezad Gostinstvo-turizem vas vabi in se priporoča!

25 LET HMEZADA

Delavski svet Hmezada je na seji zadnje dni junija, imenoval poseben odbor za pripravo prireditev ob 25-letnici Hmezada. Predsednik odbora je predsednik poslovnega odbora SOZD Vlado GORIŠEK, njegova namestnica je Marjeta GROBLER, predsednica delavskega sveta SOZD.

Odbor je sprejel okvirni program prireditev, ki naj bi potekale do konca leta.

Osrednja prireditev bo srečanje kolektiva SOZD Hmezad, delavcev, združenih kmetov in obrtnikov, ki združujejo delo v Hmezadu.

Odbor je sprejel predlog, da se srečanje kolektiva organizira 13. septembra na prostoru pred hotelom Golding-Rubin v Žalcu. Udeležilo naj bi se ga čim večje število delavcev iz vseh delovnih organizacij, članic SOZD.

Srečanje je nadaljevanje tradicionalnih srečanj kolektiva in le-to naj bi prispevalo k tesnejši povezanosti delavcev Hmezada, ne glede na to v kateri organizaciji združujejo svoje delo.

Zaključek prireditev ob 25-letnici Hmezada bo 26. decembra s svečano sejo delavskega sveta in podelitvijo priznanj delavcem, združenim kmetom in obrtnikom, ki so največ prispevali h graditvi in razvoju Hmezada.

Slavko Košenina

LIKOVNIKI AMATERJI!

Odbor za pripravo prireditev ob 25. letnici Hmezada

VABI

delavce, združene kmete in združene obrtnike, ki združujete svoje delo v SOZD Hmezad ter upokoјence SOZD, da sodelujete s svojimi deli na razstavi likovnikov amaterjev SOZD Hmezad, ki bo v mesecu decembru 1986.

Prijave pošljite na naslov: Delovna skupnost Skupnih služb SOZD Hmezad, Ul. Žalskega tabora 1 – 63310 Žalec – za razstavo likovnih del do 30. 8. 1986. Ob prijavi navedite kakšno delo želite razstaviti.

Vse nadaljne informacije bodo prijavljeni prejeli po pošti.

FOTOKRONIKA



Celje - skladišče
D-Per

70/1986



1119860722,8

COBISS

V Celjski mesni industriji so do konca junija zaklali 3560 govedi in tako tržišču ponudili skoraj dva milijona kilogramov mesa



Prireja in odkup mleka se na področju hribovitih dobrovelj povečuje že nekaj let, prav gotovo pa je pomemben prispevek k temu tudi ureditev dvesto petdeset hektarjev pašnih skupnosti. Vanje je vključenih sedemindvajset kmetov in tako se je tudi na tem področju povečala izkoriščenost travnih površin. Lani so oddali že nad 220 tisoč litrov mleka, koliko pa se je odkup povečal pove podatek da so v začetku sedemdesetih let odkupili le sedemdeset litrov mleka, to je le toliko, kot ga sedaj odda nekoliko večji kmet dnevno. Šeststolitrski bazen v zbiralnici mleka je zato postal premajhen in še letos ga bodo zamenjali z dva tisoč litrskim



Za preprečevanje preležanin Megin kooperant izdeluje posebne blazine, antidecubitussistem

Hmeljar je začelo izdajati maja 1930. leta Hmeljarsko društvo za Slovenijo kot štirinajstdnevnik. Izhajal je do okupacije aprila 1941. Januarja 1946 je začel svojo povojno poslanstvo kot glasilo Hmeljarske zadruge »Hmezade«. – Sedaj ga izdaja delavski svet SOZD Hmezad Žalec. – Ureja uredniški odbor: Martina Krajnc, dipl. inž. agr., Metka Vočko, Miljeva Kač, dipl. inž. agr., Eva Orač, Slavko Košenina, Branko Povše, Milan Lešnik, Marta Smrdelj in Marija Kroflič. Predsednica uredniškega odbora Metka Vočko. – Uredništvo: glavni in odgovorni urednik in lektor Vili Vybihal, inž. agr., urednica strokovne priloge za hmeljarstvo Miljeva Kač, dipl. inž. agr., novinarka Marjana Natek. – Hmeljar izhaja enkrat mesečno v 5.500 izvodih. Tisk Aero Celje – TOZD Grafika. Oproščen je temeljnega prometnega davka na podlagi mnenja Sekretariata za informacije pri IS SR Slovenije. – Uredništvo je v SOZD Hmezad, Ulica Žalskega tabora 1 v Žalcu, telefon (063) 714-141. Cena izvida je 132.– din.



Sistem obrambe pred točo se je letos izkazal zelo učinkovit. Domnevamo lahko, da bi brez tega toča še večkrat klestila. Avgust Pižorn v Dobriču nad Polzelo je letos iztrebil že nad 50 raket

ODKUPNE CENE MEDU

V Čebelarstvo zadrugo v Kasazah lahko oddajate vse vrste medu vsak dan od 6–14 ure in ob torkih do 16. ure. Nove odkupne cene veljajo od 21. 7. 1986 in to: jelka 920 din, smreka 750 din, gozdni 650 din, akacija 650 din, lipa 650 din, kostanj 600 din, cvetlični 500 din, sončnični 450 din.

Odkupujemo tudi mešani med, od 600 do 800 dinarjev za kilogram. Združenim čebelarjem nudimo sladkor za jezensko krmljenje po 180 dinarjev.

SE VAM DOZDEVA, DA V HME-LJARJU PREMALO PIŠEMO O VAŠI DELOVNI ORGANIZACIJI?

REŠITE PROBLEM – POSTANITE NAŠ DOPISNIKI!

Deseto srečanje mladih zadružnikov na Vranskem

Zadnje dni julija je bilo na Vranskem deseto srečanje mladih zadružnikov Slovenije. Organizatorji so se letos še posebej potrudili, da je prireditev kar najboljše potekala. Kot običajno je tudi letos srečanje trajalo dva dni. Prvi večer so se dekleta pomerila v pripravljanju kmečkih jedi in svoje kulinarične sposobnosti je prikazalo kar štiriindvajset ekip. Prireditev so letos popestrili še s kulturnim programom. Mladi zadružniki so drugi dan tekmovali v košnji in grabljenju, zanimivosti srečanja pa sta bili napajanje živine in kmečka žeha. Tako kot vsako leto so tudi letos organizirali pogovor o položaju mladih na vasi.

-mn



OBIRANJE HMELJA

navodila – opozorila – svarila

Navodila za varen promet traktorjev, prikolic in obiralcev v času obiranja hmelja

SPLOŠNA NAVODILA

V času obiralne sezone je hoja pešcev po magistralni cesti (M 10 Zajasovnik Vojnik in regionalnih cestah Šentrupert – Letuš, Arja vas – Titovo Velenje in Latkova vas – Prebold in žalski obvoznici) prepovedana. Za premik večje skupine delavcev uporabljajte lokalne ceste. Posebno previdno hodite v času zmanjšanja vidljivosti ali ponoči, ko morajo nositi izven naselja svetleče predmete »kresničke«. Z njimi opozarjajo voznike motonih vozil. Hodite v gosjem redu po levi strani in delavce nadzirajte! Na določilo posebej opozarjamo spremljevalce. Za prečkanje navedenih cest veljajo isti prehodi, kot za traktorje.

Na dovoljenih prehodih za traktorje preko magistralne in regionalnih cest v času prečkanja postavite čuvaja, ki voznike traktorjev opozarja, kdaj lahko varno prečkajo cesto. Čuvaj mora biti polnoleten in poznati mora cestno-prometne predpise. Čuvaj je vozniku traktorja samo v pomoč, odgovornost za morebitno nezgodo ali prekršek nosi sam traktorist. Čuvaj mora nositi trak SPV in lopar »STOP«.

OMEJITVE PROMETA TRAKTORJEV IN PRIKOLIC

Prepoved prevozov po magistralnih in regionalnih cestah velja v času zapore za tovorni motorni promet tudi za traktorje in prikolice. To je v petek od 15. do 19. ure, ob sobotah od 5. do 11. ure in nedeljah ter praznikih od 15. do 20. ure.

Poleg tega velja prepoved prometa s traktorji do ponedeljka do 7. ure.

Teh omejitev ni na relaciji Žalec – Vojnik, razen posebej naštetih izjem.

Ob petkih popoldne, sobotah in nedeljah se dovoli izjemoma (dogovor s pristojno postajo milice) le prečkanje magistralne in regionalnih cest. Prevozi niso dovoljeni.

Prečkanje cest omejiti od prvega somraka do popolne zdanitve in se izogibati prometnih konic.

ONESNAŽENO CESTO TAKOJ TEMELJITO OČISTITE!

I. DOVOLJENI PREHODI PREKO MAGISTRALNE CESTE NA RELACIJI VRANSKO – VOJNIK

1. Prevoz trt od drevoreda na Vranskem (pokopališču) po M-10 **do Prekope oz. Tabora**. (Opozorilne table: traktor s prikolic in omejitev 60 km/h). Prazne prikolice vozijo skozi Brode in Vransko nato po drevoredu in prečkajo M-10 na označenem prehodu.

2. Prečkanje ceste v Brodeh (pri mostu) na odcep stare ceste za Vransko.

3. Prečkanje ceste v Prekopi (pri gasilskem domu). Na izredno nevaren prehod postavite **čuvaja**, kadar se prečka M-10 (postavite opozorilne table: traktor s prikolic in omejitev hitrosti 60 km/h).

4. Prečkanje ceste pri odcepu za Tabor (Pihelbirt) je na preglednem delu ceste nad avtobusno postajo, kar velja tudi za prehode pešcev.

Dvorišče ograditi in prepovedati vsak prehod! (Postaviti opozorilne table: traktor s prikolic in postavite čuvaja).

5. Prehod Gomilsko-Grajska vas (za gostilno Košenina). Postaviti opozorilne table: **traktor s prikolic**.

6. Prehod preko mostu čez Boljsko (Žirovnik) za prevoz hmeljskih trt in hmelja v Grajsko vas in nazaj.

7. Prevoz hmeljskih trt iz hmeljišča v Šentrupertu (Žerjavke) mimo črpalke Petrol do odcepa za obiralni stroj v Latkovi vasi (ca. 800 m) po M-10 ali proti Orli vasi po regionalni cesti (ca. 1000 m). Omejitev hitrosti 60 km/h.

8. Prevoz trt iz hmeljišča Šentrupert (Žerjavke) po M-10 v Tabor oziroma Prekopo.

Točka 7. in 8. – postaviti čuvaja; iz smeri Tabora ni dovoljeno zavijati levo na M-10 temveč voziti po vzporednih cestah (kolovoz).

9. Prečkanje ceste M-10 med Latkovo vasjo in odcepom za Mozirje za prevoz trt na obiralni stroj pri Plevčku in križišče Janič – Gmainer (ca. 50 m po M-10).

Traktoristi, ki prevažajo trte po M-10 in regionalnih cestah, morajo voziti **skrajno desno in previdno**.

O času obvestite Milico Vransko in Žalec.

10. Prevoz hmeljskih bal na relaciji Latkova vas – Šempeter (odcep za Aero), prečkanje ob-

voznice Žalec ter prevoz trt na odsekih Vransko – Žalec so dovoljeni le med tednom, ne pa od petka do ponedeljka do 7. ure zjutraj v času prepovedi oz. konic.

11. Prečkanje ceste M-10 v Šempetru pri združenem domu na lokalno cesto proti Podlogi in Rojam za prevoz trt, zelenega hmelja in bal.

(Postaviti čuvaja in opozorilni tabli: traktor s prikolic).

12. Prečkanje na obvoznici pri Gotovljah (Jošt). Najbolj nevaren prehod. Obvezno čuvaj, omejitev hitrosti in rumeni utripajoči luči.

13. Prečkanje na križišču Arja vas – Petrovče. Prepovedano med 5,30 in 6. uro ter med 14. in 15. uro, ob prometnih konicah ob delavnikih.

14. Prečkanje ceste M-10 v Drešnji vasi.

15. Prevoz hmelja v balah po M-10 iz Vojnika in Šmarjete v Levec in zeleni hmelj iz Levca v Šmarjeto, se lahko vozi le ob delavnikih in ne v času prometnih konic. Prevozi potekajo po obvoznici in po Dečkovi cesti. V Levcu je odmik na vzporedno cesto. O pričetku obvestite PM Celje. Prevoz hmelja v balah na isti relaciji je dovoljen tudi v mesecih november in december (prevzem hmelja).

16. Prevoz zelenega hmelja-hmeljevine za siliranje: po lokalnih cestah preko Zaloga – Čulka po Dečkovi cesti – EMO – farma Žepina in nazaj.

17. Prevoz trt iz žičnice Babno (Joštov mlin) poteka po isti relaciji, pri Petrolu se odcepi levo proti Trnovljam in mimo veterinarske postaje do Šmarjete.

18. Prečkanje in prevoz po M-10: žičnica Arcelin (Joštova kapela) do trgovine in kapele. Obvestiti milico Vojnik o pričetku časa prevoza!

19. Prevoz hmelja iz smeri Strmec (Mrkotna) se vozi skozi Vojnik, prazne prikolice pa mimo stare papirnice Višnja vas do pokopališča (samo desni promet).

20. Dovoz hmelja v sušilnico Medlog (stara mlekarna) in odvoz hmelja v balah se odvija mimo Ingrada do Levca, nato na obvozno cesto, oziroma obratno.

21. Izhod iz gospodarskega dvorišča v Šempetru na cesto M-10. Postaviti znake za prepoved prehoda pešcev in jih usmerjati na cesto Podlog – Šempeter. Predlaga se CP Celje, da postavi odbojno ograjo in zapre uvoz in izvoz.

II. DOVOLJENI PREHODI IN PREVOZI PO REGIONALNIH CESTAH

A) Arja vas – Titovo Velenje

Prevoz iz Petrovč skozi Arjo vas proti odcepu za Zalog (Postaviti opozorilni tabli: traktor s prikolicco – pri Mlekarni in kolovozu v Drešinju vas).

B) Šentrupert – Mozirje

a) prečkanje ceste pri združenem domu v Trnavi in prevoz trt od križišča z M-10 do odcepa za Orlo vas.

b) Prevozi trt in zelenega hmelja Letuš – Male Braslovče – Žovnek.

C) Dobrna – Vojnik

Prevoz trt in zelenega hmelja, razen med 6. in 7. uri ter 14. in 15. uri (Tč. 15., 16., 19.).

D) Latkova vas – Prebold

Prečkanje in prevoz trt Latkova vas – Prebold. V mestu Celje je dovoljeno opravljati le najnujnejše prevoze. Vozniki traktorjev se morajo izogibati prometnih konic med 6. in 7. uro ter 14. in 15. uro.

Vodje enot so odgovorni, da voznike traktorjev opozorijo na vožnjo po skrajno desni strani ceste. Pri ustvarjanju kolon je potrebno ustaviti ali spustiti hitrejša vozila naprej.

III. PREVOZI PO LOKALNIH CESTAH

22. Prečkanje in prevoz po cesti Ločica Polze-la.

23. Prečkanje in prevoz po cesti Poljče – Kamenče – Braslovče in obratno.

24. Prečkanje in prevoz po cesti Gornja vas – most – Dolenja vas.

25. Prečkanje in prevoz po cesti Šempeter – Podlog – Gotovlje – Grušovlje – Šempeter – Vrbje – Griže – Žalec

Žalec – Novo Celje – Petrovče – Arja vas.

26. Prevoz trt Socka – Strmec – Vojnik – Dobrna (glej omejitve).

27. Prevoz delavcev s kombijem Vrbje – obiralni stroj Novo Celje in nazaj.

Vsi delavci pri sušenju in obiranju morajo biti opozorjeni o dovoljenih prehodih cest, pravilni in varni hoji (po levi strani cest), obnašanju na cestah in prednosti hoje po vzporednicah. Obvezna uporaba »kresničk«, predvsem vodje skupin.

Priporoča se uporaba kolovozov in poti. Predvsem se izogibati cest ob sobotah in nedeljah, ob konicah in zvečer oziroma ponoči.

Pri premikih delavcev s parcele (obrata) na parcelo je obvezno spremstvo odgovorne osebe.

28. Na cesti pri obiralnem stroju v Novem Celju hitrost omejitve 30 km/h, namestiti rumeno utripajočo luč, znak »delo na cesti« in z obeh strani namestiti zaporni deski ter znak »zoženje ceste«.

IV. PREVOZI S TRAKTORSKIMI PRIKOLICAMI

Izjemoma se uporabljajo za prevoz hmeljskih trt, bal in gnoja (gnoj na lokalnih cestah), neregistrirane prikolicice, vendar opremljene z vsemi predpisanimi svetlobno-signalnimi napravami na relacijah:

Vransko – Tabor

Grajska vas – Latkova vas

latkova vas – Šentrupert

Letuš – Braslovče – Žovnek – Gomilsko

Šempeter – Podlog – Gotovlje – Grušovlje

Lapurje – most – Latkova vas

Šempeter – Roje – Vrbje – Novo Celje – Petrovče

Loke – Drešinja vas – Arja vas – Zalog – Žepina – Vojnik – Dobrna nazaj (po obvoznici).

OPOZARJAMO VSE UPORABNIKE OZIROMA VOZNIKE, DA MORAJO BITI TRAKTORJI IN PRIKOLICE EVIDENTIRANI IN OPREMLJENI Z VSEMI PREDPISANIMI LUČMI. POSEBEJ OPOZARJAMO NA OPREMLJENOST NERE-GISTRIRANIH PRIKOLIC.

ORGANI MILICE BODO STROGO NADZOROVALI VSA VOZILA, ODSTRANJEVALI IZ PROMETA NEIZPRAVNA VOZILA, KRŠITELJE PA STROGO KAZNOVALI.

Vozniki traktorjev morajo imeti vozniško dovoljenje za vožnjo traktorja.

Odgovornost za eventualno nezgodo zaradi odstopanja od prometnih predpisov nosi povzročitelj nezgode.

V. OBVEŠČANJE

Na vstopu v Savinjsko dolino in sicer: M-10 pred naseljem Vransko – iz smeri Ljubljana,

M-10 pred naseljem Žalec – iz smeri hitre ceste postaviti veliki opozorilni tabli o obiralni sezoni hmelja z dovolj velikimi črkami (standardi) v več jezikih!

Ostale table o opozarjanju (traktor s prikolicco) pa postaviti v Socki, Dobrni, in povsod, kjer je v zapisniku to napovedano!

V Radiu Ljubljana se najmanj 3 dni pred pričetkom obiranja hmelja (predvidoma 20. 8. 1986) obvešča in opozarja voznike motornih vozil o pričetku obiranja hmelja in povečanega prometa traktorjev s prikolicami.

VI. PROMET S KOMBAINI

Pri žetvi – delu s kombajni, kadar prečkajo javne ceste, morajo biti nameščene na kombajnih rumene utripajoče luči in pri krajših premikih spremstvo z rumeno utripajočo lučjo na vozilu. Kombajni morajo biti poleg tega opremljeni z vsemi svetlobno-signalnimi napravami (luči, smerokazi, odbojna stekla, itd.). Daljše premike odobrava Cestno podjetje Celje.

OPOZARJAMO VSE UPORABNIKE JAVNIH CEST, DA V INTERESU VARNOSTI V CESTNEM PROMETU IN PREPREČEVANJA NESREČ STROGO UPOŠTEVAJO ZGORAJ NAVEDENA NAVODILA.

VSE KMETE – KOOPERANTE OBVESTITI O VELJAVNEM PROMETNEM REŽIMU V ČASU OBIRANJA HMELJA V GLASILU »HMELJAR« IN OPOZORITI NA SPOŠTOVANJE NAVODIL, DA SE IZOGNEJO KAZENSKIM SANKCIJAM.

KZ Savinjska dolina se obveže pravočasno obvestiti kooperante o izvajanju navodil za varen promet traktorjev in nadzorovati izvajanje preko svojih služb v TZO ter postaviti čuvaje na predpisanih prehodih.

Zaradi povečanega prometa in stanja prometne varnosti bodo organi milice strogo nadzirali izvajanje predpisov in kršilce strogo kaznovali, posebej bodo nadzirali pravilno opremljenost traktorjev in prikolic ter vinjenost voznikov.

OSTALE DOLOČBE:

– Prikolice in traktorji morajo biti opremljeni z vsemi svetlobnimi in signalnimi napravami. Vse luči in signalne naprave morajo brezhibno delovati in biti PREDPISANO NAMEŠČENE. Predvsem je paziti, da trte ne ZAKRIVAJO zadnjih luči. V nasprotnem primeru je namestiti prestavljive – natakrljive nosilce z lučmi.

– Posebno pozornost je posvetiti čiščenju cest. Blato je očistiti iz cestišča, da ne pride do nesreče. KZ »Savinjska dolina« TZO Gomilsko je dolžna pri kooperantih organizirati čiščenje – pranje s Tomos črpalko – mosta in odseka ceste M-10 čez Bolsko pri Grajski vasi. Enako TOZD Latkova vas za svoje prevoze. To velja tudi za druge odseke cest.

– Posebej opozarjamo na **uporabo varnostnih lokov in kabin**. Noben traktor ne sme biti v prometu brez loka ali kabine.

– Opozarjamo na utrujenost voznikov tako pri prevozi s traktorji kot tudi z ostalimi motornimi vozili. Ne precenjujte teh sposobnosti.

– Prevozi oseb na traktorskih prikolicah in na traktorjih so lahko le v okviru predpisov. **Prepovedana** je vsaka vožnja drugih oseb na **poteznih ali traktorjih**, ki nimajo posebnega sedeža za sovoznika, vpisanega v prometno dovoljenje.

Prevoz ljudi na prikolicah pa se lahko izvrši le, kadar delavci **sedijo** na prikolici na dnu ali zasilnih sedežih, naslonjeni na fiksno stranico prikolice. **VSAK DRUGAČEN NAČIN PREVOZA DELAVCEV JE STROGO PREPOVEDAN.**

– Vodje enot in kooperantje **morajo** svoje delavce pred pričetkom dela seznaniti tudi s prometnimi navodili, pravilno in varno hojo po vseh cestah, tudi lokalnih, ki so še ožje in prav tako nevarne. Tako kot uvajanje v varno delo je nujno seznanjanje vseh s temi navodili za večjo varnost in v izogib nepotrebnim prometnim in drugim nezgodam.

– Po končanem obiranju je **takoj** odviti prometna opozorila o obiranju oziroma jih odstraniti takoj, ko je konica obiranja mimo.

– Po obiranju se po kratkem presledku **takoj** prične **siliranje koruze**. Za prevoz silaže veljajo prav tako gornja navodila. Vendar je promet traktorjev običajno manjši, zato postaviti znake za opozorilo traktorjev brez omejitve hitrosti na odsekih, ki so močno obremenjena s prometom traktorjev.

OPOZARJAMO VSE UPORABNIKE JAVNIH CEST, DA V INTERESU VARNOSTI CESTNEGA PROMETA IN PREPREČEVANJA NESREČ STROGO UPOŠTEVAJO TA NAVODILA.



Primesi med hmeljem izničijo še tako dober hmelj in onemogočijo prodajo. Poskrbimo, da jih ne bo. Oberimo kvalitetno!

NAVODILA ZA VARNO DELO PRI TRGANJU, NAKLADANJU IN PREVOZU HMELJSKIH TRT

1. Prikolica mora biti za vožnjo po cestah opremljena s predpisanimi lučmi (zadaj rdeče barve), odbojnimi stekli (zadaj trikotne oblike), in signalne naprave (zavorne luči in smerokazi).

Na **sprednji** strani mora imeti vsaka prikolica **beli pozicijski** luči in belo odbojno steklo.

2. Za varen vstop in sestop delavcev mora imeti vsaka prikolica ustrezno lestev z držali.

3. Traktor mora biti brezhiben in evidentiran, opremljen z varnostno kabino ali lokom.

4. Traktor lahko vozi le voznik, ki ima veljavno vozniško dovoljenje za traktor.

5. Hmeljske trte zlagamo v primeren trirogelnik, da se ne pomešajo.

6. Delavci se smejo voziti na prikolici samo na njivi pri nakladanju trt.

7. Zaradi varovanja oči pred kaveljčki, na katere so trte obešene, morajo vsi delavci, ki trgajo trte, **nositi** ustrezna **mrežasta** očala, kadar trgajo trte, obešene na kaveljčih.

8. Vstop in sestop s prikolice in na prikolico sta dovoljena le v mirujočem stanju in sta traktor in prikolica poravnana v vrsti.

9. Za vstop in sestop veljajo zvočni znaki, ki jih traktorist mora dajati delavcem.

Vsako skakanje na prikolico ali iz nje je med premikanjem strogo **prepovedano**.

Za disciplino je odgovoren voznik traktorja.

10. Traktorist mora imeti izkušnje za vožnjo traktorja pri trganju in nakladanju trt.

Traktorist mora uravnavati hitrost vožnje in opazovati potek dela, da lahko takoj ustavi vozilo.

Ponoči mora biti prikolica dovolj osvetljena.

11. Trgači morajo biti v slabem vremenu oblečeni v nepremočljivo obleko (s kapuco) in obuti v gumi škornje. Rokavice morajo biti petprstne in daljše. Nositi morajo **mrežasta** očala, če so trte obešene na kaveljčke.

12. Rezanje trt se opravlja tik pred traktorjem in v višini, da hmelj ne ostaja na njivi. Spodnji del trte se poravnava v smeri vrste tako, da traktor ne vozi po trti ali pa se režejo z avtomatsko napravo. Traktorist mora izklopiti to napravo, če se nahajajo ljudje v bližini.

13. Razalec drži škarje od telesa, da ne bi prihoji padel na škarje. Delavci so dolžni predvsem paziti na:

– mesta, kjer je obešena trta na kavlje – **uporaba očal** (robovi žičnic)

– na vrstico, ki ni dosegla višine žičnice (zadržnitev)

– na spolzkost dna prikolice in tal (mokrota)

– na držanje pri spoljevanju s prikolico in upoštevanje zvočnih signalov

– uporabo stopnic in držajev

14. Voznik traktorja mora voziti po njivi posebno previdno pri vožnji preko jam, robov itd. in opozarjati delavce, da se primejo za rob prikolice, počepnejo itd, kar je obvezno pri speljevanju ali ustavljanju ter upoštevati zvočne znake traktorista.

15. **POSEBNO POZORNOST JE POSVETITI TRGANJU TRT POD DALJNOVODI ELEKTRIKE.**

PREPOVEDANO JE UPORABLJATI KOVINSKE PALICE ZA ODSTRANJEVANJE OSTANKOV TRT, TEMVEČ LE PALICE IZ FIBERGLASA.

ŽE BLIŽINA DALJNOVODA JE SMRTNO NEVARNA! PAZITI, DA TRTA NE SKOČI PROTI DALJNOVODU.

DELA, KI POTEKAJO POD ALI V BLIŽINI DALJNOVODOV, SME VODITI SAMO STROKOVNO USPOSOBLJENA OSEBA, KI POZNA NEVARNOSTI ELEKTRIČNEGA TOKA.

OPOZARJAMO VODJE ENOT, DA TEM MESTOM POSVETIJO ŠE POSEBNO POZORNOST PRI OPAZOVANJU DELAVCEV – TRGAČEV

16. Delavci, ki so zaposleni pri trganju trt morajo podpisati izjave, da so seznanjeni z **nevarnostmi trganja trt pod daljnovodi**. Podpisati morajo ustrezne izjave o poučenosti varnega dela.

17. **UŽIVANJE ALKOHOLNIH PIJAČ JE PREPOVEDANO.**

18. Voznike traktorjev je posebej opozoriti:

– da vozijo skrajno desno in omogočajo varno srečevanje z nasprotnim prometom, skrbijo, da ne nanašajo blata na ceste, da so **pravilno nameščene zadnje (premične) luči** prikolic.

4. Tehnično stanje stroja mora ustrezati najmanj zahtevam, kot je tovarna opremlila obiralni stroj. Vse zaščite morajo biti brezhibne in na svojih mestih.

Stroj mora imeti tudi varnostne tipke (Wolf 2 tipki, JUGOGRUFF najmanj 6 tipk), s katerimi lahko delavci pri okvari ali nevarosti takoj ustavijo stroj in preprečijo hujše posledice.

Stroj se vklaplja po predhodnem zvočnem signalu, ki delavce opozori na zagon (ustavitev) stroja. To lahko opravi edino strojnik, ki je tudi odgovoren za obratovanje stroja.

Le po njegovem posebnem nalogu lahko to opravi tudi druga oseba (vodja).

Strojnik mora dajati dogovorjene znake:

priprava za zagon	2 x dolgi signal
zagon stroja	1 x kratek signal
ustavitev stroja	1 x dolgi signal (povezan s tipko STOP).

5. Stroj je dovoljeno popravljati le, kadar miruje in je na stikalni plošči napis: »NEVARNOST – NE VKLJUČUJ – POPRAVLJAMO«.

6. **STROGO PREPOVEDANO** je med obratovanjem stroja:

– odstranjevati varnostne zaščite, ali celo obratovati brez njih,

– segati z roko v stroj,

– mazati med obratovanjem vrteče dele,

– stopati na stroje,

– popravljati stroj,

– zapuščati delovna mesta brez obvestila vodji izmene,

– dopuščati nepoblaščenim dostop do stroja, – uporabljati lestve brez hrbtnega naslona ali kljuk.

7. Na vseh delih stroja morajo biti nameščeni opozorilni napisi (nalepke), ki opozarjajo na potrebno previdnost.

8. **NAJSTROŽJE JE PREPOVEDANO ČIŠČENJE OBIRALNIH STROJEV Z ODPRTIM OGNJEM ALI LAHKO VNETHLJIVIMI ČISTILI IN ODPRTIM OGNJEM.**

KADAR STE PRISILJENI STROJ OČISTITI, KER NE DELUJE, SI VZEMITE ČAS IN SI PRIPRAVITE VSE POTREBNO ZA TAKOJŠNJO INTERVENCIJO. CENEJE JE, ČE POKLIČETE GASILCE, DA VAM DEŽURAJO, KO BOSTE ČISTILI BOBEN, KOT DA VAM STROJ ZGORI!

9. Vstop v obiralno halo je dovoljen samo za poslenim. Vstop odobrava vodja obiralnega stroja.

10. Vsi delavci morajo biti pred pričetkom obiranja uvedeni v delo od vodje. **PODPISATI MORAJO** izjavo, da so bili seznanjeni z navodili za varno delo.

11. Obiralni stroj mora biti ozemljen, hala pa opremljena s strelovodno napravo, ki mora biti vsaj vsako drugo leto pregledana in izmerjena.

12. Za gašenje mora biti na razpolago več gasilnih aparatov na prah in CO₂. Če je hala lesena, je potreben dogovor z domačimi gasilci o požarni pripravljenosti za takojšnjo akcijo.

Vsi delavci morajo biti seznanjeni z aktiviranjem aparatov.

13. Popravilo električnih naprav zaupamo samo strokovno usposobljenim osebam.

14. Navodila za varno delo in požarno varnost morajo viseti v hali.

Služba varstva pri delu.

SPLOŠNA NAVODILA ZA VARNO DELO IN POŽARNO VARNOST PRI OBIRALNIH STROJIH

Pri delu s stroji moramo vedno upoštevati predpisana zakonska določila, s katerimi urejamo delovanje električnih naprav, splošna določila za ravnanje in zaščito strojev in naprav in zahteve strokovnosti za upravljanje s stroji. Prav tako pa zahteve preizkusa znanja iz varstva pri delu, ki je obvezen za vodje obiranja, strojnike in njihove pomočnike.

V primeru nezgode pri delu organi pregona raziščejo vse okoliščine, kako je prišlo do nezgode in odgovornost vodij. Zdravstveni centri pa zaračunavajo vse storitve, prav tako pa poškodovani delavec lahko zahteva kar čedno vsoto kot odškodnino za nastalo poškodbo.

ZATO RESNO OPOZARJAMO na vso potrebno odgovornost pri pripravi in zaščiti obiralnih strojev.

Iz statistike vidimo, da vsako leto obiralni stroji zahtevajo številne poškodbe od lažjih do težjih.

1. Določila za električne naprave veljajo tudi za obiralne stroje (glej Navodila za varno delo na sušilnicah ...).

2. Obiralni stroj je lahko v pogonu, če je tehnično brezhiben, vsa zaščita na svojem mestu in ima vse varnostne naprave (tipke STOP, signale za dajanje zvočnih znakov, predpisano varnostno dokumentacijo, atest in zapisnik v letnem pregledu).

3. Delo pri obiralnem stroju sme voditi strokovna oseba, ki odgovarja za delo delavcev.

Strojnik odgovarja za tehnično popolnost stroja in rokovanje s strojem.

V kolikor (pri manjših strojih) opravlja delo strojnika in vodje ena in ista oseba, odgovarja le-ta tako za delo delavcev in tehnično popolnost stroja. Delavce, ki jih zaposli na stroju, mora razdeliti njihovim sposobnostim in znanju primerno. Delavci morajo biti zdravstveno sposobni za opravljanje svojega dela.



NAVODILO ZA VARNO DELO IN POŽARNO VARNOST NA SUŠILNICAH ZA SUŠENJE HMELJA

SPLOŠNO

Obiranje in sušenje hmelja predstavlja zaradi obilice strojev in naprav vrsto različnih nevarnosti tako za delavce kot tudi za družbeno in zasebno imovino.

Z namenom, da preprečimo poškodbe in obvarujemo naprave, vas opozarjamo na tehnične normative in ustrezne predpise, ki jih moramo dosledno izvajati v okviru veljavnih določil varnega dela in požarne varnosti.

Navedenega določila se nanašajo na vse mehanizirane naprave in priprave (stroje), objekte za sušenje, spravilo in skladiščenje hmelja, na vsa prevozna sredstva in varen način dela z njimi. Za vse naprave in priprave dela velja, da morajo biti pred pričetkom dela pregledani in popravljeni, preizkušeni in izdani za obratovanje ustreznih dokumenti (zapisniki).

V ta namen vam posredujemo napotke o varnejših strojih in napravah in najbolj pogostih napakah in nepravilnostih.

NEVARNOSTI ELEKTRIČNEGA TOKA

1. Vsi porabniki električnega toka morajo biti po določilih 5. člena Pravilnika o splošnih ukrepih in normativih za varno delo z delovnimi napravami in pripravami izolirani, ozemljeni ali ničeni tako, da v primeru kakršnekoli tehnične ali druge napake vodnika ali porabnika ne predstavljajo izvora nevarnosti. Zato moramo vzdrževalna dela pravočasno opraviti, po potrebi tudi meritve ničenja oz. ozemljitve.

Že vsako večje popravilo električnih naprav zahteva ponovne meritve, po predpisih pa morajo biti meritve izvedene vsaj vsako drugo leto. To velja tudi za strel vodne naprave na sušilnicah, obiralnih halah in drugih objektih, kjer so zaposleni delavci. Po zgoraj navedenih določilih moramo pred vsakim popravilom priprave ali naprave IZKLOPITI ELEKTRIČNI TOK V VKLOPNI OMARICI.

Na stikala – omarico – moramo obesiti napis: »NEVARNOST – NE VKLJUČUJ – POPRAVLJAMO« tako, da nepoklicanega opozarja napis na nevarnost vklopa naprav in tako zagotavlja varnost delavcev pri popravilu. Samo odgovorna oseba (strojnik) je pooblaščen sneti navedeni napis in znova vključiti stroj v pogon, vendar ko je prej z zvočnim znakom opozorila delavce, se prepričala, da so delavci opravili popravilo in se umaknili iz območja, namestili zaščite, skratka, postopali po predpisih.

2. V vsaki električni omarici morajo biti tokokrogi označeni s podnapisi in navedena moč posamezne varovalke.

Na vsaki omarici pa morajo biti nameščena ustrezna opozorila o nevarnostih električnega toka in navodila za varno delo. Pod vsako stikalno omarico oz. ploščo mora biti nameščena izolacijska preproga.

POPRAVILA ELEKTRIČNIH NAPRAV SMEJO IZVAJATI LE STROKOVNO USPOSOBLJENI DELAVCI.

JAŠKOVNA IN VRVNA DVGALA TER TRANSPORTNI TRAKOVI

1. Pri navedenih napravah upoštevajte določila Pravilnika za varno delo z vravnimi dvigali (Ur. list SFRJ 19/68).

Prav tako je potrebno posebno pozornost posvetiti tehničnemu stanju in predpisanim zaščitam.

Vrata na dvigalih se smejo odpreti le, kadar se nahaja kletka v tej etaži. Vsako drugačno odpiranje vrat je strogo prepovedano. V vsaki etaži se mora nahajati tipka za upravljanje z dvigalom.

Vsako dvigalo mora imeti kovinska vrata. Lesena vrata niso brezhibna in jih zamenjajte.

Jašek dvigala in delovanje vrat mora biti takšno, da v nobenem primeru ni mogoč poseg v notranjosti jaška z nobenim delom telesa ali predmeta in je zagotovljena popolna varnost za delavce.

S TOVORNIMI DVGALI JE PREPOVEDANA VOŽNJA OSEB.

2. Na vratih mora biti nameščen napis o dovoljeni nosilnosti dvigala in potrebna opozorila ter navodila za varno delo. Vodje sušilnic so odgovorni za uvažanje delavcev za rokovanje z dvigali in zadolžitev ustreznega delavca za upravljanje. Posebej opozarjamo na ugotovljeno namerno blokiranje varnostnih naprav po brezvestnežih, zato vodje opozarjamo na potrebno disciplino in nadzor.

NAVLAŽEVALCI IN STISKALNICE

Vse naprave morajo biti zavarovane, da ne poškodujejo med obratovanjem delavcev ali povzročijo požar.

Na vstopu vstopa zraka mora biti nameščena močna in gosta mreža, ki nima večje odprtine kot 6 mm, da ne more delavec s prsti do rotirajočega ventilatorja.

Vsi ostali gibljivi deli morajo biti predpisano zavarovani. Za obratovanje morajo biti nameščena ustrezna navodila.

OGREVALCI »WOLF« IN SUŠILNE KOMORE

Mreže za izvlačanje hmelja zastajajo zaradi izrabljenih mehanizmov. Zato pada hmelj pod mreže. Prav tako manjka tudi pločevina za usmerjanje zraka na zadnjih vodilih. Tudi vrvi za uteži ne tečejo gladko. Vse to povzroča več hmelja pod mrežami.

Prostor pod mrežami moramo čistiti po potrebi, vendar vsaj vsakih 24 ur, da se pleve pod mrežo ne vnamejo!

2. Problem so tudi pleve na mrežah pri vstopu zraka v ogrevalce. Zaradi tega prihaja do pregrevanja kotlov (hrušk) v ogrevalcih. Druge napake so še:

- nepravilen položaj vzvoda za odpiranje in zapiranje zraka (po praznjenju sušilnice ostane zaradi »pozabljivosti« vzvod še nadalje v položaju »zaprto«);

- zatikanje vrvi pri navedenem vzvodu;

- dodatne uteži za navedene vzvode niso privarjene na sam vzvod, zato ne dopuščajo vzvodu preiti v položaj »odprto«;

- niso nameščene mreže za preprečitev dostopa plev:

- a) iz vrha sušilnice, ki jih zračni tok ponovno vleče skozi ogrevalec,

- b) padanje plev skozi pločevinaste strope in odprtine ob pločevini odprtine ogrevalca,

- c) pleve, nastale pri basanju hmelja v istem prostoru kot je ogrevalec,

- d) nima ogrevalec gostih mrež ali so te mreže polne plev in ni pretoka zraka skozi ogrevalec,

- e) izpad električnega toka med obratovanjem, zaradi česar se gorišče ne ohlaja hitro (ni strujanja zraka).

Dolžnost vodij sušilnic je stalno nadziranje sušačev, da se prepreči pregorevanje »hrušk«.

DIMNIKI IN DIMOVODNE NAPRAVE.

Dimniki in dimovodne naprave morajo biti pred kurilno sezono očiščeni in pregledani po pooblaščen dimnikarski organizaciji. Vsa vrata, razpoke in okvare je potrebno temeljito pregledati. Večkrat je skozi dimnik napeljan lesen tram ali gorljiv material, ki je lahko usoden za izbruh požara. Zato moramo dimnikom posvetiti največjo skrb in jih temeljito pregledati.

Pred vratci dimnikov mora biti pločevina, velikosti 1 x 1 m, ki prepreči event. iskre. Poleg dimnikov, vratc ali električnih naprav, luči in stikal ni dovoljeno skladiščiti hmeljskih bal, da ne pride do požara. Že pozabljen žarnica, ki gori poleg bale, lahko povzroči katastrofo, zato po obiranju IZKLOPIMO tok v sušilnicah in skladiščih hmelja.

Ne podcenjujmo zahtev po brezhibnosti dimovodnih naprav, saj nam vsako leto pogori kakšen objekt.

Tudi dovod goriva k ogrevalcem za sušenje hmelja je večkrat površno izdelan. Če ne pride do požara, pa prihaja tudi do izlitja goriva v našo okolico.

En liter olja ali nafte uniči 1.000 m³ pitne vode za dolgo dobo. Varovanje okolja je življenjska nuja!

OGREVALCI NA TRDA GORIVA

Pri teh obstaja stalna nevarnost vžiga hmelja pod lesami.

Kurjača je potrebno »naučiti« pravilnega nakladanja goriva. Napačno je nalaganje »naenkrat«, nato pa čakati, da pogori. Gorivo je treba stalno dodajati in vzdrževati enakomerno temperaturo.

Poučite kurjače ravnanja z gasilnimi aparati in alarmiranja (tel. 92).

ETAŽE V SUŠILNICAH

Vse stropne odprtine na podih morajo biti dobro zaprte in pritrjene, da ne pride do padcev in poškodb. Posebno nevarne so odprtine za basanje in odprtine pri navlaževalcih hmelja. Niso dobro zaprte ali so brez varnostnih ograj, rešetk, niso označeni nevarni prehodi itd.



Tako bogatega pridelka bo letos najbrž manj

KAKO BOMO OBIRALI LETOS?

Naš hmelj je bil že nekdanj znan po kvalitetnem spravilu, posebej po lepem obiranju, ki so ga kupci cenili. V mednarodnem merilu je za kvaliteto požel številna priznanja. Njegova pivovarniška vrednost je cenjena še danes. Le to lahko s kvalitetnim spravilom ohranimo. Prva faza spravila, to je obiranje, je pri tem odločilnega pomena. Če oberemo slabo, je ves nadaljnji trud za kvaliteten hmelj zaman. Hmelj je izgubil na vrednosti, pa če je še tako dober. Pivovarnarji ga odklanjajo, ker slabo pivo ne gre v denar. Če je hmelja še preveč, kot v zadnjih letih potem je jasno, kaj moramo storiti in kako pospraviti pridelek. Če kje ne bo šlo, ne krivimo obiralnih strojev, ampak sebe. Tudi drugi jih imajo, prej slabše kot boljše.

Pri nas oberemo ves hmelj s stroji. Kar zadeva nekatere finese pri obiranju, kot so dolžina peclja na storžku, lesk hmelja in še kaj, se strojno obiranje lahko le približa ročnemu, kar pa zadeva primesi listja, pecljev in vejic med hmeljem, pa je strojno obiranje lahko enako ročnemu, če ne celo boljše. In ravno primesi so tiste, ki največkrat pokvarijo kvaliteto in zaradi katerih v zadnjem času največ hmelja odklonijo.

Po mednarodnih kriterijih bi smel imeti hmelj le 2 % primesi, nikakor več kot 3 %. Lanskoletna razstava in analize vzorcev hmelja pri nas so pokazale, da v povprečju nismo daleč od tega. Posamezni hmeljarji so imeli celo bolj čisti hmelj kot če bi obrali ročno. Žal je bilo več tistih, ki so odstopali v slabem. Po naših novih pravilih prevzema se slabo obiranje ne bo več izplačalo.

Kako obirati letos, da bomo pospravili in prodali kvaliteten hmelj, kot smo ga pridelali. Najvažnejše je, da to res želimo. Vse ostalo je bolj ali manj že znano. Temeljito popravimo in pripravimo obiralne stroje, da ne bo med obiranjem večjih popravil in zastojev, da bomo lahko obirali počasi, pa vendar hitro. Na strojih opravimo drobne izboljšave. Oskrbimo se z dobrimi, vestnimi strojniki in pripomočki za natančno nastavitve obiralnih strojev kot so tahometri in naklonske libele ali kotni merilci. Pogosto regulirajmo obiralne stroje in jih prilagajamo razmeram, času obiranja, dnevnemu času, vremenu, sorti, bujnosti rastlin, tako da bodo optimalno obremenjeni vsi elementi obiralnega stroja. Vendar pa bomo uspeli uspešno prilagajati obiralne stroje razmeram obiranja le, če bodo le-ti brezhibni in vedno očiščeni, kar velja predvsem za obiralnik, natančneje za obiralne prste in

zračne čistilke. Kjer smo prepričani, da obiralni stroji ne bodo prečistili hmelja dovolj kvalitetno, se za ročno prebiranje oskrbimo z dodatno delovno silo.

Nakladanje rastlin na njivi

Skrb za kvaliteto obiranje se mora začeti že na njivi, torej v hmeljišču. Angleški hmeljarji, nakladajo na voz samo ca. 100 rastlin in te natančno, kajti slabo nakladanje in prepolne prikolice, ne samo, da poslabšajo kvaliteto obiranja, ampak tudi povečajo izgube pridelka. Pri naših obiralnih strojih znašajo izgube pridelka običajno 5–15 %, pri slabo naloženih in prenalozjenih prikolicah pa tudi več. Ko vlagamo v stroj veliko ostankov od pometanja, gre veliko hmelja po nepotrebnem v odpadke, tisti pa, ki priteče v koše, ima preveč primesi. Torej nakladajmo manj, poravnajmo, spredaj navzkrižno, rahlo in ne tlačimo rastlin, naloženo pa sproti oberimo. Žičnico čistimo sproti in pobirajmo takoj za prikolicco. Tudi to je hmelj.

Vlaganje rastlin v obiralnik

Letos bomo morali več skrbti kot doslej posvetiti pravilnemu vlaganju rastlin v obiralnik. Koliko rastlin bo stroj pospravil v eni uri bo predvsem odvisno od zmogljivosti čistilnika. Če čistilnik ne bo zmogel dovolj dobro prečistiti oziroma prebrati hmelja, zaradi tega, če priteka v čistilnik preveč obrane rastlinske mase, bo potrebno kapaciteto obiralnika z upočasnitvijo proge ali izpuščanjem kljuk oziroma prijemal zmanjšati. Hmelj od pometanja prikolic in tistega po tleh mečemo v stroj zlagoma v manjših količinah da lahko avtomatski obiralnik obere vse vejice in čistilnik lahko prečisti, prebere tudi ostanke.

Pri strojih Bruff je potrebno določiti mesta za vlaganje raztresenega hmelja, ki ga naberejo okoli čistilnika in ga vlagati tako (na začetek čistilnika), da ga prečistijo tudi ventilatorski čistilniki.

Uravnavanje obiralnika

Obiralnik mora obirati tako, da na obranih rastlinah ostane čimveč listja, lahko pa tudi nekaj storžkov (do 20/rastlino). Če so trte popolnoma prazne in brez listja, lahko pomeni, da se obiralni valji vrtijo prehitro, da so preveč približani ali pa da je proga prepočasna. Običajno je

temu vzrok prehitro vrtenje obiralnih valjev. Za obiralne stroje Bruff zadostuje, da imajo obiralni valji 90–120 vrtljajev v minuti, več le izjemoma, za obiralne stroje Wolf in Allaes pa zadostuje ca. 130 vrtljajev v minuti. Če na obranih rastlinah ostajajo »muhe«, to je peclji storžkov s par lističi storžka, obiranje pa je kljub temu zadovoljivo, je znak, da se obiralni valji vrtijo nekoliko prepočasi. Torej obiralnik nastavimo tako, da v večji meri ne poškoduje storžkov, da obira dokaj čisto in da na obranih rastlinah ostaja kar se da več listja, da le to po nepotrebnem ne obremenjuje čistilnika. Obiralnika pa ne bomo mogli zadovoljivo nastaviti, če bodo obiralni prsti poškodovani, onesnaženi ali pa celo manjkali.

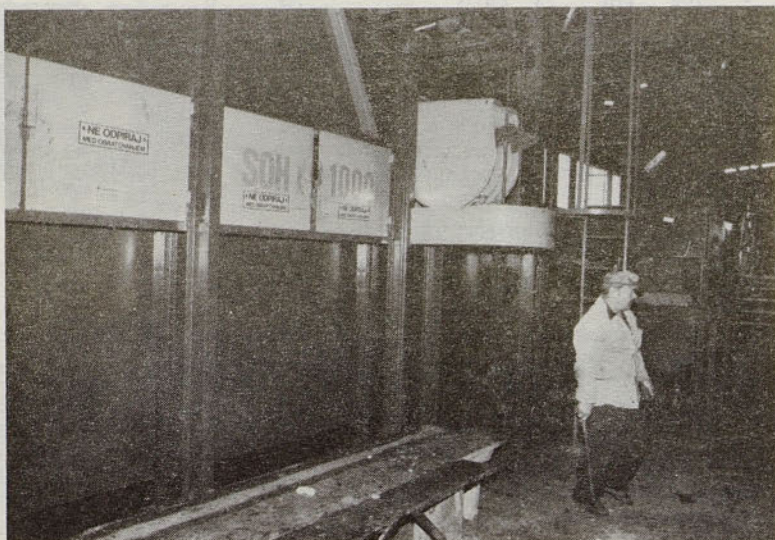
Uravnavanje avtomatskega obiralnika

Pri večini obiralnih strojev Bruff lahko uravnavamo tudi vrtljaje avtomatskega obiralnika. Pri obiralnih strojih Bruff B zadostuje običajno ca. 250 vrtljajev v minuti. Priporočljivo je, da avtomatski obiralnik obira z minimalnim številom vrtljajev, da ne pride do navijanja panog na gredi (višji vrtljaji – več navijanja) in poškodb avtomatskega obiralnika. Če so prsti avtomatskega obiralnika brezhibni, panoge pa niso zadovoljivo obrane, je potrebno število vrtljajev povečati. Pri strojih Bruff približamo le pokrov nad obiralnim valjem avtomatskega obiralnika.

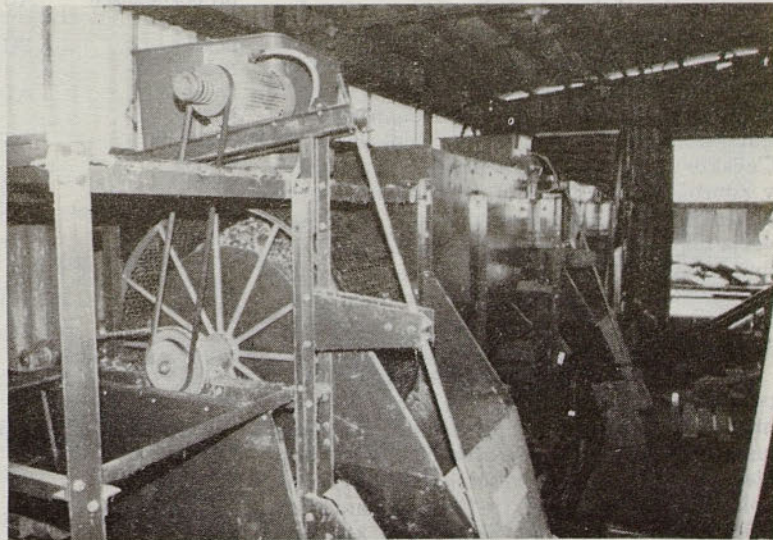
Naravnavanje čistilnika

Čistilnik je potrebno za dobro delovanje stalno nadzorovati in običajno pogosteje uravnavati kot obiralnik. Posebno pozornost je posvečati delovanju ventilatorskih (zračnih) čistilnikov in prebiralnih trakov. Glavna naloga ventilatorskih čistilnikov je, da v čimvečji meri odstranijo listje, vzporedno seveda tudi prah in drobir, naloga prebiralnih trakov pa, da odstranjujejo peclje, vejice, delce trt in manjši preostanek listja ter drobirja. Čistilnik lahko hmelj dobro prebere le, če vanj ne priteka preveč mase. Odprtine za dovod in odvod zraka ventilatorskih čistilnikov morajo biti vedno proste. Onesnažene mreže, vreča ali cevi na odvodih zraka uhajanje zraka mimo, nepravilno nastavljen lopute, premajhna količina zraka, učinkovitost ventilatorskega čistilnika bistveno zmanjšajo. Običajno je tako, da pri dobrem čiščenju ventilatorski čistilnik z listjem vred odnaša tudi nekaj hmelja, čemur pa se ne da izogniti, posebno kadar je hmelj mešan in zrelostno neizenačen, kar lahko pričakujemo ponekod tudi letos.

Prebiralni trakovi prebirajo dobro, če teče hmelj po njih enakomerno (ne v navalih) in v tako tanki plasti, da se storžki lahko še kotalijo.



Delovanje obiralnega stroja je potrebno stalno nadzorovati in prilagajati razmeram obiranja. Zato so poklicani strojniki



Z optimalno nastavitvijo obiralnega stroja posebno čistilnika je možno zmanjšati količino primesi pod 2 %

Za učinkovito prebiranje pa je zelo pomemben tudi pravilen naklon trakov. Običajno so prebiralni trakovi čistilnikov nastavljeni prestirno. Trakovi, ki delno prebirajo, delno pa presipajo – transportirajo hmelj dalje, bi naj imeli naklon med 25 in 35°, odvisno od čistosti prebranega hmelja, trakovi ki pa samo prebirajo in imajo iztek v odpadke pa bi morali obratovati pod naklonom 38–40°. Če imajo le-ti vgrajene vibratorje, je lahko ta naklon za par stopinj manjši. Torej zaželeno je, da je naklon trakov čim manjši in da so vsi obremenjeni.

Prebiralna miza

Brez ročnega prebiranja na zadnjem traku za vrečenje, oziroma na prebiralni mizi kot pravimo, letos ne bo šlo. Koliko delavcev bo opravljalo nedoslednost čistilnika, zavisi od več okoliščin. Ne bomo naštevali. Zaradi raznolikosti bo število prebiralcev potrebno določiti po lastni presoji. Vendar pa je za ta delovna mesta, ki niso vezana, potrebno izbrati najbolj marljive in vestne in jih delu primerno nagraditi, kajti letos bo treba na traku bolj brskati po hmelju kot običajno, posebno pri večjih obiralnih strojih, ki

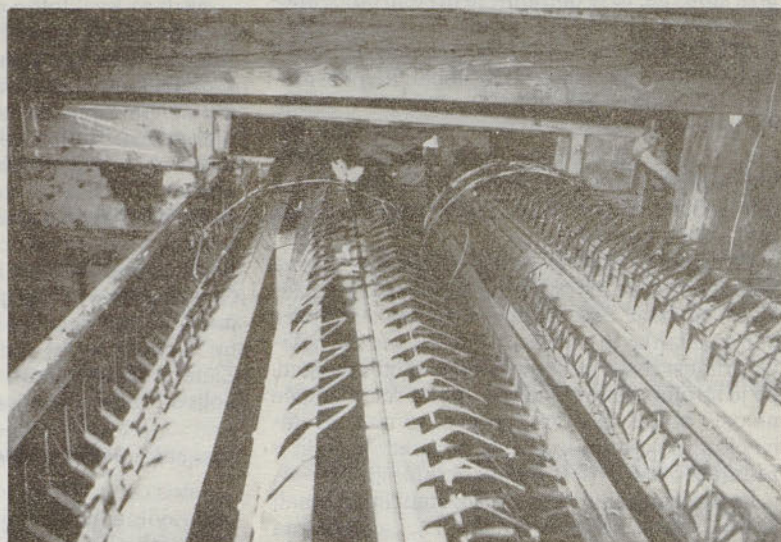
imajo prepočasen končni trak in hmelj izteka v predebili plasti, in skriva delce trt, vejice in peclje listja, ki ne samo, da zelo dvignejo procent primesi, ampak so med hmeljem zelo, zelo nezaželeni.

Sklep

Če si še enkrat zastavimo vprašanje, kako obrirati ali točneje kako obrati letos, je odgovor, kvalitetno, predvsem pa brez primesi ali vsaj ne čez dovoljeno mejo.



Grdo naložene prikolice poslabšajo kvaliteto in povečajo izgubo pridelka



Redno vzdrževanje in čiščenje elementov obiralnega stroja bo dalo boljšo kvaliteto

Miljeva Kač, dipl. ing. agr.

RAZŠIRJENOST PROSENE VEŠČE V HMELJIŠČIH SLOVENIJE

Hmeljarji v Savinjski dolini pogosto tožijo o škodi, ki jo naredi prosena vešča zlasti v hmeljiščih na lahkih tleh v letih s sušnim poletjem (konec julija in v avgustu), predvsem na pozno obranem hmelju. V drugih hmeljarskih okoliših Slovenije se ne pritožujejo čez proseno veščo.

V letu 1983 in 1984 smo ugotavljali populacijo prosene vešče v hmeljiščih Spodnje Savinjske doline v enem hmeljišču v Zgornji Savinjski dolini. Kot najprimernejšo smo izbrali metodo, ugotavljanje črvojedinj in gosenic v trtah po obiranju. Ker se vsa hmeljišča obirajo strojno, se režejo 2 m visoko, pregled hmeljišč v tem času je enostaven in nam daje zadosten uvid v populacijo prosene vešče.

V letu 1985 smo ugotavljali proseno veščo v vseh hmeljarskih področjih in sicer v Spodnji Savinjski dolini na 14 lokacijah, na Dolenjskem in Zasavju na 6 lokacijah, na Dravskem in Dravinjskem polju na 5 lokacijah, v Zgornji Dravski dolini in na Koroškem na 7 lokacijah, na Šentjursko-Šmarskem področju na 8 lokacijah, na Celjsko-Vojniškem področju na 2 lokacijah, in v Zgornji Savinjski dolini na 3 lokacijah (razpredelnica 1). Rezultati so pokazali, da je največja populacija prosene vešče v Savinjski dolini. Povprečno smo našli 90 črvojedinj na 400 trt. Seveda so tudi v Savinjski dolini razlike velike. Najmanjše število črvojedinj je 9, največ pa 154 na 400 preiskanih trt.

V izvenjsavinjskih hmeljnih okoliših je bila populacija prosene vešče zelo majhna. V 16 hmeljiščih (60 odstotkov pregledanih nasadov) nismo ugotovili prosene vešče. Tudi v nasadih kjer smo našli proseno veščo je bilo število črvojedinj izredno majhno (1–13 na 400 hmeljnih trt), izjema je le aurora v Šentjerneju, kjer smo našli na 400 trtah 57 črvojedinj pa še to je pod povprečjem Savinjske doline.

Razpredelnica 1: Proseni vešča (*Ostrinia nubilalis* Hbn.) na hmeljnih trtah po obiranju v letu 1985, v hmeljiščih Slovenije

Lokacija	Sorta	Starost nasada (leta)	Št. trt s črvojed.	Štev. črvojed.	Štev. ličink
ZG SAVINJSKA DOLINA					
Petrovče					
pri obir. stroju	SG	–	48	50	7
Petrovče					
pri pokopališču	AU	–	102	110	23
Petrovče					
Loke	SG	–	109	120	16
Podlog					
Povše	AT	11	67	67	11
Podlog					
Napotnik	SG	14	154	154	49
Sedmninek	AT	11	71	71	16
Šempeter					
pri skladišču	AT	11	82	82	22
Latkova vas					
uprava	AU	12	39	39	3
Parížlje					
Šporn	SG	18	15	15	3
Poljče					
Kekec	AT	6	59	59	19
Poljče					
Razor	AT	10	114	117	4
Prekopa					
bet. ž. pri stroju	At	7	9	9	3
Tabor					
pri obir. stroju	SG	11	58	58	10
Tabor					
Dragopolje-Mež-nar	AU	6	38	38	7
DOLENJSKA IN ZASAVJE					
Loka pri					
Zidanem mostu	SG	18	1	1	0
Kompole	SG	1	–	–	–
Šentjanž	SG	3	–	–	–
Srebrniči	AU	–	11	17	–
Šentjernej	AU	8	39	57	2
Brežice	AU	1	–	–	–
DRAVSKO IN DRAVINJSKO POLJE					
Polskava	AU	8	–	–	–
Rogoza	AP	9	–	–	–
Ptuj	AU	12	–	–	–
Zavrč	AP	6	–	–	–
Ormož	SG	1	8	8	4
ZGORNJEDRAVSKA IN KOROŠKA					
Razvanje	SG	14	13	13	0
Ruše	AU	7	1	1	0
Radlje	AU	2	–	–	–
Dravograd	SG	21	–	–	–
Slovenj Gradec	AU	7	–	–	–
Muta	SG	3	–	–	–
ŠENTJURSKO-ŠMARSKI OKOLIŠ					
Kozje	SG	12	–	–	–
CELJSKO-VOJNIŠKI OKOLIŠ					
Šmarjeta	AT	14	2	2	1
Dobrna	AU	8	–	–	–
ŠOŠTANJSKO-VELENJSKI OKOLIŠ					
Šoštanj	SG	9	–	–	–
Podvin	SG	18	5	5	1
ZGORNJA SAVINJSKA DOLINA					
Radmirje	SG	12	2	2	1
Rečica ob Savinji					
pri stroju	AT	12	–	–	–
Rečica ob Savinji	AU	3	–	–	–

(Nadaljevanje prihodnjič)

KVALITETA HMELJA LETNIKA 85

V julijski številki zaradi nesporazuma v uredništvu nismo nadaljevali s člankom dr. Toneta Wagnerja KVALITETA HMELJA LETNIKA 1985. Z aktualnim člankom nadaljujemo torej v avgustovski številki in vam obenem sporočamo, da bomo tabelarni prikaz hmeljnih vzorcev letnika 1985 iz razstave objavili v septembru.

Pomembna komponenta, ki izraža nečistočo hmelja je tudi prah, ki ga dobimo, če vzorec presejemo na situ z luknjicami 2 mm. Ta prah vsebuje zelen drobir, ki nastaja pri obiralnem stroju, sušenju in premetavanju hmelja z drobljenjem večjih primesi. Vsebuje tudi mineralni prah, ki pride v hmelj zaradi nečistoče. Ponekod pa izvira tudi iz dodajanja smeti pri obiralnem stroju. V takem prahu so tudi lupulinska zrnca. Odvisno od vzorca, je količina prahu različna, vendar ne odstopa pretirano. Analizirali smo nekatere vzorce tudi na količino prahu. Nepravilnosti pri delu s suhim hmljem povzročajo več lističev storžkov in seveda tudi več drobnega odpadka, nepravilni postopek s suhim hmljem ne drobi le storžkov, temveč tudi liste, peclje v prah.

V vzorcu hmelja smo določili tudi delež listja, pecljev in trt. Skratka vseh tistih delov rastlin, ki niso storžki, pridejo pa v trgovsko blago ob obiranju. Prav ti deli rastline povzročajo v mednarodni hmeljni trgo-

vini hudo kri in spreminjajo ustaljeno mnenje o kvaliteti hmelja svetovno znanih izvoznikov. Zato moramo tako pri pridelovanju kot tudi v trgovini s hmeljem temu pojavu posvetiti posebno pozornost in ga obvladati. Pri tem nam ne pomaga, da si zatiskamo oči, da se prepričujemo izgledu hmelja na osnovi naše izkušnje, da so to le »kobule«, da ni primesi, ko pa nam analize dokažejo drugače. In mnogo boljše je, da nam to pokaže naša tehnika kot pa reklamacija kupca. Kot da bi slutili situacijo v hmeljni trgovini, smo se lotili tega problema. Z izbiranjem frakcij smo določili v naših vzorcih delež plev in primesi tj., listov, pecljev in trt, da si ustvarimo jasno mnenje o kakovosti našega hmelja. Naj povemo, da so se letos veliki trgovci iz Nemčije in Češke z vso resnostjo lotili tega problema. Postavili so obsežne laboratorije, izdelali metodiko in zelo ostre normative za mehanično kakovost hmelja. V to jih je pognala zahteva njihovih kupcev, ki ne sprejemajo hmelja, ki vsebuje druge primesi in ne le hmeljnih storžkov.

Odstotek primesi v nekaterih hmeljnih vzorcih				
Št. vzorca	% lističev storžka	% listja in pecljev	% prahu	% lupulina
AU 102	10,19	2,61	0,47	
AU 103	10,43	3,69	0,28	
AU 105	20,84	3,37	0,70	
AU 108	18,66	5,64	0,86	
AU 109	8,50	3,74	0,33	
SG 153	17,47	3,84	0,70	
AU 225	16,48	12,50	1,50	
SG 227	24,89	4,98	3,47	

vreča 8891	26,0	5,4	2,3	1,6
vreča 4958	17,4	6,7	1,0	0,3
vreča 8913	22,0	10,6	1,2	0,6
vreča 21458	30,6	11,9	2,4	1,4
vreča 943	17,3	3,1	1,5	1,1
AU 72	10,97	7,37	0,61	
AT 60	37,19	4,02	1,43	
SG 69	19,75	5,93	0,62	
AU 70	20,41	2,72	0,73	
SG 64	21,43	2,82	0,71	
SG 80	23,50	4,17	0,85	
AU 70	20,41	2,72	0,88	



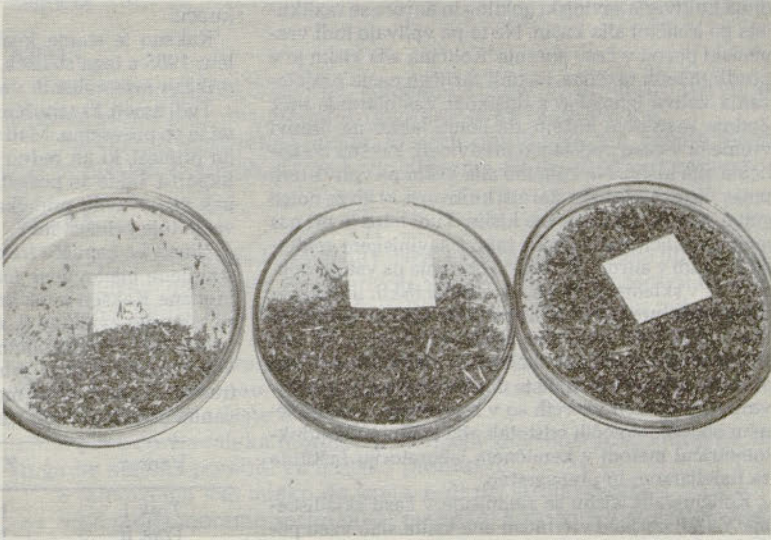
Pleve



Primesi: listje, peclji, trte



Ročno prebiranje primesi



Drobne primesi (skozi sito 2 mm): lupulin, seme, drobni lističi, prah

Količina plev, listja in pecljev ter alfa kislin v slučajno odbranih vzorcih v skladišču Hmezad-export

Vzorec – Hmezad export	% plev	% listja in pecljev	% alfa kislin
Trak I	13,81	4,20	7,3
Trak II	13,84	4,29	6,4
Trak III	24,78	6,02	4,2
Vreča 27037 – reklamacija	11,52	13,20	8,3
Vreča 23903 – reklamacija	22,37	16,21	3,4

Odstotek prahu v slučajno odbranih vzorcih

Št. vzorca	% prahu (pod 2 mm)
102	0,47
103	0,28
105	0,70
108	0,86
109	0,33
153	0,70
225	1,50
227	3,47
11779	4,24
23899	3,17
23903	3,27

Na Češkem so letos posvetili veliko pozornost nepravilnostim hmelja, posebno primesem. Tako smatrajo, da je zgornja meja primesi, tj. listja in pecljev le 2 %. V izvozu so jim ameriški kupci, ki imajo izredno precizno metodiko za ugotavljanje primesi kot pravijo, ugotovili 8 %. Predvsem smatrajo, da so nevaren vir primesi ostanki trte in listnih pecljev. Zeleni listi, ki se zdrobijo, prispevajo le malo k teži primesi. Dovoljujejo le 6 % primesi. Pri tem prispeva svoje tudi pecelj storžka, ki sme biti dolg le 2,5 cm.

Tudi nemški hmeljarji imajo letos težave s kakovostjo hmelja. Smatrajo, da morajo več pozornosti posvetiti delovanju obiranih strojev, ki jih morajo bolje regulirati. Zelenih listov ni mogoče pozneje odstraniti, če jih ne odstranimo ob obiranju iz svežega hmelja. Pecelj storžka sme biti dolg do 2,5 cm. Dovoljujejo le 2 % primesi, tj. ostankov peceljev, listov in trt.

Tako je v Nemčiji po sprejetih pravilih neoporečen le hmelj, ki vsebuje manj kot 25 % plev, manj kot 2 % ostankov listja, pecljev in trt in 0 % prašnih odpadkov manjših od 2 mm.

Tudi kemična vrednost hmelja, predvsem količina alfa kislin je danes vse pomembnejša pri določanju kvalitete. Količina alfa kislin, ki so osnovna kemična komponenta hmelja, predstavlja tehnološko pomemben parameter kvalitete, ki ga ocenjujejo predvsem pivovarji pri določevanju doze hmelja pri varjenju piva. Zato je toliko pomembnejše, da hmeljar ve, kakšen hmelj je z ozirom na količino alfa kislin. Količina alfa kislin je pomembna sortna lastnost: dva naša vodilna kultivarja savinjski golding in aurora se razlikujeta po količini alfa kislin. Na to pa vplivajo tudi vremenski pogoji v času zorenja. Količina alfa kislin je v poedinih letih različna, pa tudi različen način pridelovanja vpliva (gnojenje z dušikom, čas obiranja itd.). Zadnje raziskave kažejo, da bomo lahko na osnovi vremena v času vegetacije predvideli, kakšna bo količina alfa kislin. Na količino alfa kislin pa vpliva tudi pojav virusov. Zato se starejši kultivarji, ki jih že dolgo gojijo, manjša količina alfa kislin. Tudi letos je pri nas majhna količina alfa kislin, tako v savinjskem goldingu kot tudi v aurori. Pa tudi od obiranja pa vse do uporabe, tj. v skladišču, se zaradi oksidacijskih in polimerizacijskih procesov količina alfa kislin zmanjšuje. Star hmelj ima malo alfa kislin. Mi želimo, da ima hmelj sortno značilno količino alfa kislin, da jo v času skladiščenja obdrži in da ta doseže koristnika – pivovarja. V vseh vzorcih so v novembru, v skladiščnem obdobju določili odstotek alfa kislin po konduktometrični metodi v kemičnem laboratoriju Inštituta za hmeljarstvo in pivovarstvo.

Količina alfa kislin se zmanjšuje v času skladiščenja. Za primerjavo vrednosti alfa kislin smo vzeli podatke ob času obiranja, ki so služili tudi za določitev ostalih parametrov ob času obiranja.



Udeleženci razstave Hmelj 1985 ob otvoritvi

Tudi ti vzorci so razstavljeni. Potrebno bo uvesti redno kontrolo kvalitete tudi tako, da bo kupec dobil poleg certifikata o teži, kakovostnem razredu in sorti, še stopnjo zdrobljenosti in delež primesi.

ZAKLJUČEK

Z razstavo in to obrazložitvijo želimo vsem, ki se ukvarjajo s hmeljem tako pridelovalcem, trgovcem, pa tudi koristnikom, domačim pivovarjem in tujim kupcem pokazati naše skupne napore za izboljšanje kvalitete slovenskega hmelja ter ohranitve njegovega slovesa na domačem in tujem tržišču. To je nadaljnji in mnogo širši prikaz, kot smo ga opravili že leta 1984 na seminarju slovenskih hmeljarskih tehnologov v Portorožu. Iz njega zaključujemo, da večina slovenskega hmelja je v tem pogledu neoporečna. Tista količina hmelja, ki pa presega postavljene norme, pa je potrebno izločiti in jo posebej obravnavati, saj lahko bistveno oškoduje kakovosti našega hmelja. Ukrepi, ki bodo sledili iz te raziskave, bodo prispevali k izboljšanju kakovosti našega hmelja, kar je bil tudi namen vseh naporov, ki smo jih vložili v razstavo vzorcev hmelja letnika 1985.

POVRŠINE IN PRIDELKI HMEJNIH KULTIVARJEV OD LETA 1971 V SLOVENIJI

SAVINJSKI GOLDING			AURORA		
Leto	ha	ton	Leto	ha	ton
1971	2.450		1971	3	
1972	2.400		1972	18	
1973	2.342		1973	44	
1974	2.170		1974	110	
1975	1.958		1975	118	
1976	1.830	1.977	1976	142	118
1977	1.581	2.018	1977	241	254
1978	1.369	1.956	1978	358	435
1979	1.236	1.487	1979	492	664
1980	1.112	1.545	1980	685	1.019
1981	996	1.487	1981	850	1.561
1982	948	1.419	1982	1.007	1.827
1983	928	981	1983	1.089	1.623
1984	910	1.413	1984	1.155	2.331
1985	908		1985	1.192	

ATLAS			APOLON		
Leto	ha	ton	Leto	ha	ton
1971	17		1971	1	
1972	60		1972	8	
1973	150		1973	22	
1974	192		1974	50	
1975	203		1975	101	
1976	218	326	1976	101	97
1977	236	291	1977	106	162
1978	255	334	1978	117	193
1979	274	428	1979	117	189
1980	288	475	1980	111	190
1981	283	574	1981	118	227
1982	276	568	1982	111	216
1983	260	456	1983	112	160
1984	230	422	1984	110	167

Kultivar	Ob obiranju		Ob prevzemu	
	št. vzorcev	alfa kisline	št. vzorcev	alfa kisline
Savinjski golding	59	5,04	108	4,5
Aurora	28	10,10	116	9,1
Apolon	2	8,2	11	8,3
Atlas	13	8,91	12	7,7
Bobek	1	6,3	1	5,5
Blisk	1	7,8	2	6,3
Buket	1	11,0	6	8,5

V času skladiščenja se je zmanjšala količina alfa kislin različno, odvisno od kultivarja, vendar je to zmanjšanje pomembno. Seveda pa je tudi količina alfa kislin ne le različna po kultivarjih, temveč tudi po letih, saj prav vreme v vegetaciji vpliva na količino alfa kislin. V letu 1984 smo po dolgih letih, ki so navajali že na odločitve o izraziti degeneraciji predvsem starejših sort ugotovili, veliko količino alfa kislin. Na žalost preteklo leto ni bilo takšno. Ponovno se srečujemo z majhno količino alfa kislin, ki dela težave tudi v prodaji hmelja. Na to lastnost hmelja pridelovalec hmelja lahko le malo vpliva, morda še največ s časom obiranja in z izvorom kultivarja, ki zadovoljuje po ostalih lastnostih. Vendar pa je taka kombinacija redka. Vključena je tudi v program vzgoje novih kultivarjev.

In kakšen je hmelj letnika 1985 z ozirom na nove zahteve tržišča? Kje smo in kaj moramo izboljšati? Tudi Izvršilni odbor HPS se je zavedel resnosti situacije zaradi kakovosti našega hmelja. Sprejel je osnovna določila v pogledu ravnanja s hmeljem, ki ga Hmezad Export zaradi mnenja o pretirani zdrobljenosti in deleža listja in pecljev izloči in zahteva komisijsko ponovno oceno. Iz takih vreč vzame vzorce Inštitut za hmeljarstvo in pivovarstvo in določi v njih zdrobljenost in delež listja in pecljev. Dovoljen delež plev je 30 %, če je 30–40 % plev, se odstotek, ki presega 30 % pomnoži s faktorjem 1,5 in odbije od teže. Hmelj, ki ima stopnjo zdrobljenosti nad 40 %, pa predstavlja posebno prodajno skupino, ki se kot tak ponudi eventualnemu kupcu.

Dovoljen delež listja in pecljev je 3 %. Pri hmelju, ki vsebuje 3–5 % primesi, se količina, ki presega 3 % pomnoži s faktorjem 1,5 in odšteje od skupne teže. Če je primesi nad 5 %, se hmelj uvrsti v posebno skupino, izloči iz skupnega dohodka in ponudi eventualnemu kupcu.

Kakšno je stanje kvalitete slovenskega hmelja v letu 1985 s tega stališča, smo prikazali v tabelarnem prikazu razstavljenih vzorcev.

Tudi hmelj, ki zapušča skladišče, je lahko oporečen, ne le ob prevzemu. Mali vzorci hmelja ne kažejo večjih primesi, ki jih redno izločajo na traku v Hmezad Exportu. Le-te so posledica grobih individualnih napak pri spravilu pridelka (konci vrvice, trte, panoge, večje tuje primesi itd.).

Hmelj, ko zapušča trak, tj. ko je pregledan in so odstranjene ugotovljene (zagledane) primesi, se žvepla in stisne. Kakšen je tak hmelj, je treba ugotoviti z makro kontrolo kvalitete tj. z več vzorci. Vzeli smo le tri vzorce bolj zato, da ugotovimo problem, kot da ugotovimo zdrobljenost in primesi, saj je ta hmelj le odraz trenutnih partij, ki pa morajo tudi odgovarjati zahtevanim normam. Torej ves hmelj ni tak, je pa tudi tak.

Vzorec	% plev	% primesi
Trak I	13,81	4,20
Trak II	13,84	4,29
Trak III	24,78	6,02