



POKRAJINSKI
MUZEJ
PTUJ
ORMOŽ

6. srečanje
kulture
dediščine

Slovenije 2017

Prehrana v Registru
nesnovne kulturne dediščine
in njeno certificiranje



Certificiranje kulinarike in Unescova Konvencija o varovanju nesnovne kulturne dediščine

Nena Židov, Slovenski etnografski muzej, Ljubljana

Unesco je leta 2003 sprejel *Konvencijo o varovanju nesnovne kulturne dediščine*. Prispevala naj bi k boljšemu ohranjanju in varovanju nesnovne kulturne dediščine, k njenemu spoštovanju in dvigu zavesti o njeni pomembnosti. Zagotavljala naj bi mednarodno sodelovanje in pomoč. *Konvencija* med nesnovno kulturno dediščino uvršča ustno izročilo, izraze in jezik, uprizoritvene umetnosti, družbene prakse, rituale in praznovanja, znanja in prakse o naravi in svetu ter tradicionalne obrtne veščine, ki jih skupnosti prepoznavajo kot del tiste kulturne dediščine, s katero se identificirajo in skrbijo za njeno ohranjanje.

Slovenija je ratificirala *Konvencijo* leta 2008 in nesnovno kulturno dediščino vključila v novi *Zakon o varstvu kulturne dediščine* (ZVKD-1), ki je prej vseboval le premično in nepremično materialno kulturno dediščino. Naloge Koordinatorja varstva nesnovne kulturne dediščine je v letih 2009 in 2010 opravljal Inštitut za slovensko narodopisje ZRC SAZU, od leta 2011 pa Slovenski etnografski muzej. Ena od zavez Slovenije kot podpisnice *Konvencije* je vodenje *Registra nesnovne kulturne dediščine Slovenije*. Vanj je bilo do konca aprila 2017 vpisanih 57 elementov, 8 od njih so razglasili za nesnovno kulturno dediščino državnega pomena. Kot prvi element iz Slovenije je bil leta 2016 vpisan na Unescov *Reprezentativni seznam nesnovne*

kulturne dediščine človeštva Škofjeloški pasijon.

Do konca aprila 2017 je bilo v *Register* vpisanih sedem elementov, povezanih s kulinariko, in sicer tradicionalno izdelovanje kranjskih klobas ter priprava poprtnikov, belokranjskih pogač, prostih in belokranjskih povitic, bohinskega mohanta, prleške gibanice in bovških krafov. Tradicionalno izdelovanje kranjskih klobas je bilo leta 2013 razglašeno za nesnovno kulturno dediščino državnega pomena in leta 2014 s strani Slovenije nominirano za vpis na Unescov *Reprezentativni seznam*.

Med kulinaričnimi enotami, vpisanimi v slovenski *Register*, so tudi štiri v Sloveniji certificirane enote. Leta 2002 sta stopila v veljavo *Pravilnik o pogojih za uporabo označbe »tradicionalni ugled« za belokranjsko pogačo* in *Pravilnik o pogojih za uporabo označbe »tradicionalni ugled« za belokranjsko povitico* (leta 2009 je bil razveljavljen). Leta 2004 je stopil v veljavo *Pravilnik o označbi geografskega porekla Mohant*, leta 2008 pa še *Pravilnik o Kranjski klobasi z zaščiteno geografsko označbo*.

Ko se je delovna skupina Koordinatorja odločala o ustreznosti certificiranih enot za vpis v *Register*, se je pojavilo vprašanje, ali kot nosilce vpisovati le tiste, ki imajo certifikat, ali tudi tiste, ki ga nimajo. Kljub pomislekom nekaterih članov delovne skupine je pri prvih vpisih prevladalo mnenje, da se vpiše le nosilce, ki imajo certifikat, kar se je kasneje izkazalo kot povsem neustrezno.

Certificiranje zaradi več razlogov ni v skladu z Unescovo *Konvencijo*. Ta namreč poudarja, naj bi za ohranjanje nesnovne kulturne dediščine, ki se prenaša iz roda v rod, skrbele lokalne skupnosti same, s certificiranjem pa naj se nadzoruje dediščino »od zunaj«, saj ga izvaja Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano RS.

Ker so certifikati plačljivi, niso dostopni vsem pripadnikom lokalne skupnosti. Gre za odtujitev lokalnega znanja in izkoriščanje le-tega v korist tistih, ki imajo denar in vidijo v certificiranem izdelku možnost zaslужka – kar je v nasprotju s cilji *Konvencije*. V primeru »zajamčene tradicionalne posebnosti« lahko znanja o pripravi neke jedi, ki so bila prvotno del določene lokalne skupnosti ali regije, uporabljajo celo posamezniki iz povsem drugega okolja, ki si s plačilom certifikata obetajo zaslužek, necertificirani nosilci iz prvotnega okolja pa imajo pri izdelavi in predvsem prodaji omejitve.

Tudi certificiranja, katerih del so natančno določene recepture in postopki izdelave, niso v skladu z Unescovo *Konvencijo*, ki razume nesnovno kulturno dediščino kot nekaj, kar skupnosti in skupine *prenašajo in poustvarjajo kot odziv na svoje okolje, naravo in zgodovino*, predpisane recepture in postopki pa dediščino »zamrzujejo«.

Pri vpisovanju kulinaričnih enot v *Register* ne bi smel biti poudarek na recepturah in postopkih izdelave, saj Unesco zanimajo predvsem sodobne družbene vloge tradicionalne kulinarike in načini prenašanja znanj na mlajše generacije, kar zagotavlja ohranjanje nesnovne kulturne dediščine. Vsa nasprotja med Unescovo *Konvencijo* in certificiranjem kulinarike ter načinom vpisovanja enot in nosilcev v *Register nesnovne kulturne dediščine Slovenije* so se odražala tudi v negativnem mnenju Unescovega ocenjevalnega telesa v zvezi z nominacijo *Tradicionalno izdelovanje kranjskih klobas*.