

POROČILO O POSEBNOSTIH MOHANTA



Avtor:
Monika Ravnik

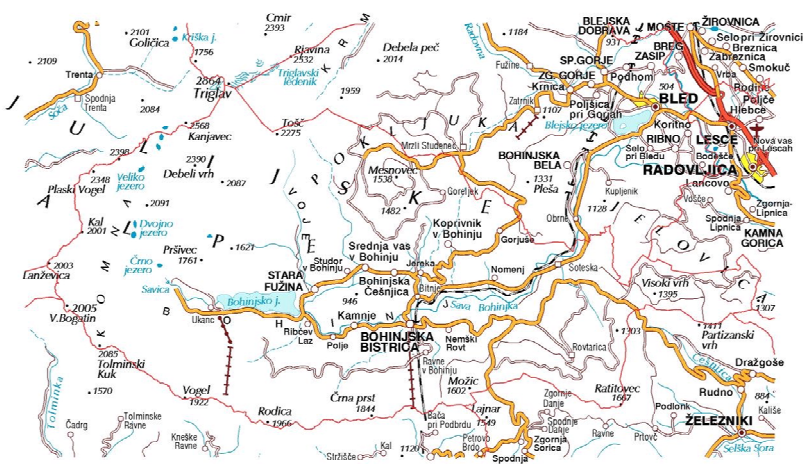
1.1 Določitev območja proizvodnje mohanta

1.1.1 Razmejitev območja

Razmejitev območja je natančno opisana v specifikaciji, kjer je tudi priložen zemljevid.

Območje priraje mleka in izdelave mohanta, se nahaja znotraj meje, ki poteka od Koble čez Bohinjsko sedlo do planine Pečana, do Rovtarice v smeri Soteske, do Kranjske doline čez Plešo v smeri Mrzlega studenca na Debelo peč, do Rjavine čez Triglav v dolino Triglavskega jezera, čez Zgornjo Komno do Lepe Komne, čez Tolminski Kuk na Vogel, čez planino Raskovec preko Črne prsti do Koble.

Območje leži v delu Triglavskega narodnega parka ter na območju Natura 2000. Triglavski narodni park je edini narodni park v Sloveniji in v njem velja poseben naravovarstveni režim, ki je strožji kot v krajinskih parkih. Na območju parka prevladuje visokogorski kras. Rastlinstvo v parku je značilno alpsko, vendar so zaradi bližine Jadranskega morja in vpliva sredozemskega podnebja na jugozahodnem delu parka prisotne tudi nekatere rastline iz sredozemskega območja. Park po površini meri 83.807 ha, njegova najvišja točka je Triglav s 2864 m, najnižja površinska pa Tolminka s 180 m.



1.1.2 Geografske lastnosti območja



Območje se nahaja v osrčju Julijskih Alp. Z zahodne, severne in južne strani ga obdajajo visoki hribi, dolina se odpira le proti vzhodu, kamor je Sava Bohinjka vrezala globoko strugo. Površje so zaznamovali ledeniki, ki so se v pleistocenu spuščali z okoliškega gorovja. Doline v Bohinju imajo obliko črke U. Današnja posledica ledeniškega delovanja je Bohinjsko jezero ter Spodnja, Zgornja in Nomenjska kotlina ter Ukanc s Komarčo, kjer se je ledenik spustil v dolino. Omenjeni procesi pogojujejo zelo razgiban teren v Bohinju, ki je po eni strani slikovit, po drugi pa so zato težji pogoji za kmetovanje, izkoriščanje gozdov ter izgradnjo infrastrukture. Geološka sestava je pestra tako po starosti kot po sestavi. Za dolinske predele so značilne morene in oligocenski sedimenti, ki se nahajajo večinoma na sivem skladovitem apnencu, ki je ob prelomih in razpokah bolj ali manj dolomitiziran. Apnenci pridejo na površje predvsem na pobočjih, medtem ko jih na platojih prekrivajo morene ter glinene in laporne plasti. Iz spodnje jure se v območju pojavljajo bel do rumenkast srednjetriadni apnenec ter laporne kamnine med vasema Kamnje in Brod ter se od tam razprostirajo proti Podjelu in Koprivniku, pojavljajo pa se tudi na Goreljku.

Za vode je značilno, da zaradi kraškega terena navkljub veliki količini padavin ni veliko površinskih vodotokov, zaradi padavin in reliefa pa imajo vodotoki hudourniški značaj.

Kmetijska zemljišča se nahajajo na plitvih tleh. Prevladujejo rendzine in plitva rjava tla ter rjava pokarbonatna tla.

V območju prevladuje alpska klima z razmeroma ostrimi mrzlimi zimami in kratkim poletjem. Značilne so hitre vremenske spremembe z veliko padavin v obliki nalivov. Zaradi zaprtosti Bohinjske kotline je tu v jesenskem in zimskem času pogosta inverzija z meglo.

Največ padavin je na zahodu (v poprečju več kot 3000 mm) in količina pada proti vzhodu. Največ padavin pade v zgodnjem poletju (junij) ter v jeseni.

Poprečna letna temperatura v dolini je 7,7 stopinj Celzija, v gorskem področju pa 3,6 stopinj Celzija. Najtoplejši je mesec julij, najhladnejši mesec v dolini je januar, v gorah februar. Snežna odeja leži poprečno od 80 do 100 dni, v gorskem svetu tudi do pol leta. Slane so v nižinskem delu prisotne do sredine maja, pojavljati pa se začnejo v začetku oktobra.

Prevladujejo južni do jugovzhodni vetrovi, le pozimi so značilni severozahodni vetrovi. V dolinah sta ob lepem vremenu pogosta lokalna dnevni in nočni veter.

1.1.3 Tradicija planšarstva na geografskem območju

Premalo obdelovalnih površin, dolge zime, kratka poletja so bili razlog, da so se prebivalci že od nekdaj v večji meri ukvarjali z živinorejo (krave, koze, konje, ovce). V hladnejših mesecih so imeli živino po dolinah, na začetku poletja pa so jo odgnali na planinske pašnike.

Planšarstvo, katerega začetki segajo v 13. stoletje, in z njim povezano sirarstvo je skozi zgodovino predstavljalo temelj kmetijstva na geografskem območju. Bohinjci so planšarstvo razvili do popolnosti. Podatki govorijo, da je v preteklosti delovalo približno štirideset planin. Razdeljene so bile na senošetne planine, srednje planine in visoke planine. Tako so pastirji spomladi začeli pasti na senošetnih planinah, ki so ležale najnižje. Potem so živino gnali na srednje in visoke planine, jeseni pa v obratnem vrstnem redu spet nazaj v dolino.

Sirarstvo je bilo vse do sredine 19. stoletja organizirano tako, da je vsak majer (planšar) na planini mleko predeloval v mlečne izdelke. V začetku maslo, kasneje skuto in sir. Te pa Bohinjci niso uporabljali zgolj zase, ampak so z njimi tudi trgovali. Tako so maslo prodajali v Trst, od koder so se vračali z vinom in soljo. Trgovali pa niso samo z maslom pač pa tudi z živino in lesenimi izdelki. Med mlečnimi izdelki, ki so jih predelovali na planinah, je mohant že takrat imel posebno mesto.

V preteklosti je delovalo približno 40 planin, večina teh planin je danes opuščena ali pa se na njih pase mlada živina. Na 10 planinah pa se še danes pase tudi mlečna živina, urejene so sirarne in na njih predelujejo mleko v sir, skuto in mohant ter gospodarijo kot včasih. Na Uskovnici npr. so ostajali vse do božiča.

Še danes se na desetih planinah pase mlečna živina, urejene so sirarne in na njih predelujejo mleko v sir, skuto in mohant ter gospodarijo kot včasih. Sirarstvo je organizirano tako, da vsak majer sam predeluje mleko v mlečne izdelke. Mohant se še danes proizvaja v skladu s tradicionalnim postopkom, ki se je prenašal iz roda v rod in ga je v knjigi, kot je že omenjeno, opisala Anka Novak.

1.1.4 Rastlinstvo območja

Blagodejni vpliv padavin (pravijo, da ima dež v Bohinju mlade), vpliva na avtohtono alpsko floro pašnikov in travnikov na omenjenem območju.

Apnenčasta podlaga omogoča življenje nekaterim rastlinskim združbam, ki drugje ne uspevajo. Takšna so na primer skalna traviša na bazičnih tleh, polnaravna suha traviša, ki so značilnost vseh visokih planinskih pašnikov. Alpska apneniška flora je med najbogatejšimi v Evropi.

Izjemno rastlinsko bogastvo širšega območja Bohinja že dolgo vzbuja zanimanje botaničnih strokovnjakov in občudovanje ljubiteljev narave in njenih lepot. Že od prvih začetkov znanstvenega proučevanja slovenske flore so gore nad Bohinjem veljale za pravo zakladnico alpskega cvetja.

Cvetlično bogastvo Bohinja in gora nad njim je od zgodnje pomladi pa do jeseni prava paša za oči.

»Čeprav sem goro Triglav že več kot enkrat skoraj docela zavzel, kakor tudi njegovo okolico, si vendar ne morem domisljati, da mi je prišla kaj več kot komaj tretjina tamkajšnjih redkih rastlin pred oči. Zakaj moji opravki mi niso omogočali kaj več kot samo kratek čas tamkaj bivati. O, kolikokrat sem si želel, da bi tu leto dni bival kot pastir, da bi mogel to s cvetkami bogato pokrajino večkrat prehoditi! Koliko redkih rastlin, ki mi sicer ne bodo prišle pred oči, bi mogel tamkaj odkriti! To mogočno in visoko gorovje ima množico različnih klim, zato se nahajajo tam tako raznovrstne rastline! Oni del, ki je obrnjen proti morju, vedno obseva vroče sonce. Nasprotno pa severna plat nima skoraj nič sonca v tesnih dolinah...«

Tako navdušeno je pisal o botaničnem bogastvu bohinjskih gora Bretonec Balthazar Hacquet (1739 ali 1740 - 1815), znameniti naravoslovec, popotnik in raziskovalec, v svojem delu *Oryctographia Carniolica*, ki je v treh delih izšlo v Leipzigu v letih 1778 - 1789. Triglava, najvišje gore v Julijskih Alpah, se je loteval iz Bohinja. Temeljito je raziskal bohinjske gore in bil je očaran in navdušen nad bogatim, raznovrstnim rastlinjem, ki ga je odkrival na svojih turah po bohinjski okolici.

V resnici se le malo katero območje v Alpah lahko pohvali s tako raznolikim rastlinstvom. Bližina Mediterana se kaže v toploljubni vegetaciji južnih pobočij Spodnjih bohinjskih gora in Pršivca; na razmeroma majhnem prostoru imamo opraviti z zelo različnimi višinskimi pasovi vse tja do najvišjih vrhov, ki segajo daleč nad gozdno mejo; prostrani gozdovi, travniki, senožeti, ... pa raznovrstna mokrišča - od jezerske obale Bohinjskega jezera do visokih barij ... Res, na razmeroma majhnem in lahko dostopnem območju je strnjeno pravo bogastvo rastlinstva, ki pozornemu ljubitelju narave omogoča nepozabna doživetja, lepote in spoznanja.

Če zgoraj navedenemu dodamo še klimo, ki je v bohinjskem koncu specifična, dobimo pogoje rasti za krmo, potrebno za prirejo mleka za Mohant.

Rastline so se prilagodile na ostre razmere s pritlikavo ali poleglo rastjo, hitrim razvojem in večletnim razmnoževanjem, odebeljenimi listi, pogosto poraslimi z dlačicami. Dolge korenine jim omogočajo močno zakoreninjenost, cvetovi so bolj barviti.

Na gorskih tratih srečamo večino najbolj znanih gorskih cvetnic in mnoge od njih so zavarovane. Najpogostejše so tu škrdolice (dlakava: *Hieracium piliferum*, kosmata: *Hieracium villosum*), alpski ranjak (*Anthyllis vulneraria* ssp. *alpestris*), navadna podkvica (*Hippocrepis comosa*), skalna špajka (*Valeriana saxatilis*), bleščeči grintavec (*Scabiosa lucida*), razni svišči (rod *Gentiana*), alpska možina (*Eryngium alpinum*), pelini (rod *Artemisia*), gorski kosmatinec (*Pulsatilla montana*), rožnordeči dežen (*Heracleum austriacum* subsp. *siifolium*), Tu rasteta tudi planika (*Leontopodium alpinum*) in rdeča murka (*Nigritella rubra*).

V snežnih dolinicah najdemo prav posebno rastlinje, kjer prevladuje zelnata vrba (*Salix herbacea*), najdemo pa še žoltec (*Sibbaldia procumbens*), nizki griževce (*Sibbaldia procumbens*) in alpske zvončke (*Soldanella pusilla*).

Melišča so ekosistemi z nestabilno podlago. Med drugim najdemo repuhe (rod *Petasites*), popkorese (*Moehringia ciliata*), kislice (rod *Rumex*), pokalice (*Silene vulgaris*), madronščico (*Linaria alpina*), rapontiko (*Stemmacantha rhapsantica*), razne make in obirski grobeljnik (*Alyssum ovirense*).

1.1.5 Vplivi območja na surovo mleko

Prehrana krav molznic temelji na uporabi voluminozne krme (paša, seno, silaža), pridobljene na sami kmetiji ali na območju proizvodnje Mohanta. V krmnem obroku molznice mora biti vsaj 75% suhe snovi iz krme, pridelane na območju proizvodnje Mohanta. Dopuščeno je dokrmeljevanje močnih krmil iz drugih območij do 25% suhe snovi dnevnega obroka molznice. V primeru naravnih nesreč je dovoljeno krmiti molznice tudi z dokupljeno voluminozno krmo iz drugih območij do 50% suhe snovi v dnevnem obroku. V dnevnem obroku se krmi tudi dokupljeni vitaminsko-mineralni dodatek. Tako sestavljen krmni obrok zagotavlja ustrezno mikrofloro mleka za izdelavo Mohanta.

1.2 Predstavitev posebnosti Mohanta

1.2.1 Kemijska in mikrobiološka sestava

Vzorec	%maščobe	% maščobe v SS	% SS	% beljakovin
1	27,25	51,82	52,58	22,51
2	27,25	52,48	51,92	23,48
3	28,50	53,54	53,23	22,47
4	27,50	48,83	56,31	25,96
5	23,50	53,88	43,61	17,58

1.2.2 Način izdelave Mohanta

Pri izdelavi mohanta, ki je natančno opisan v specifikaciji, bi v tem poglavju zlasti izpostavili, da se mohant izdeluje iz surovega mleka določenega geografskega področja po tradicionalnih postopkih, ki so se prenašali iz roda v rod.

V tehnološkem postopku sta dve fazi, ki sta specifični:

- Faza, ko sirno zrno po fazi sušenja pustijo, da se usede na dno.
- Faza zorenja v "dežah", ko zagotavljajo anaerobne pogoje v posodi.

1.2.3 Senzorične lastnosti

Posebnost Mohanta je zlasti poseben edinstven okus, ki lahko tudi nekoliko greni. Vonj sira je lahko za marsikoga odbijajoč, vendar je značilen in morda mu zato pravijo posebnejš med siri.

Zaradi specifičnosti smo se odločili za poseben način ocenjevanja mohanta po končanem zorenju, ki je natančno opisan v Pravilih za uporabo zaščitnega imena in znaka za mohant. Pri tem ocenjevanju so zlasti pomembni tekstura testa, vonj in okus.

1.2.4 Zgodovina sirarstva v Bohinju

Dr. Renčelj s sodelavci v knjigi "Sirarstvo nekoč in zdaj" pravi, da so bili Gorenjci iznajdljivi ljudje. Ponujali so maslo, skuto in jajca. Izdelke so nosili v industrijska, predvsem rudarska središča. Na trg so nosile ženske, ki so zbirale izdelke po hišah. Na pot so odšle dva- do trikrat tedensko. Kmetje iz okolice Bleda še pomnijo, da so imeli svoje stranke ali *kunte* na Bledu. Veliko surovega masla so porabile slaščičarne. Blejci še danes cenijo oskrbo s kmetij, pa tudi sami zahajajo tja po pridelke.

Tudi iz okolice Bohinja so ženske odhajale s pridelki proti Bledu, Jesenicam, Kranju in Ljubljani. Vsaka je imela svoj rajon, kjer je zbiral surovo maslo, mohant itd., in svoje stranke, kamor je te izdelke prodajala. Nazaj so te gospodinje prinašale razne gospodinske potrebščine, ki so jih dobile v zameno za plačilo.

Čez Baško grapo so s konji tovorili skozi Most na Soči do Kanala, Gorice in Trsta vse do leta 1904. Po dograditvi železnice se je trgovanje preusmerilo proti Kranju, Jesenicam in Radovljici. Ženske, obtežene s težkimi nahrbtniki, so pešačile do vlaka in se nato odpeljale v mesto.

V zgodovinskih listinah so ohranjena prva poročila o sirarstvu v Bohinju iz sredine 13. stoletja in so v zvezi z dajatvami v siru, ki so bremenile bohinjske podložnike blejskega gospostva. Poleg drugih dajatev so iz leta 1253 v popisu dajatev zapisani ovca z jagnjetom, sir in maslo. Take dajatve so jih bremenile tudi še kasneje. (Vir: V. Novak, *Aus der Geschichte des Alpwesens in der Brixner Grundherrschaft in Slowenien, Alpes Orientales VII, München 1975, str. 1,3.*) Dajatve v siru se omenjajo tudi v zvezi z užitkom planin. Tako Radovljiški urbar s konca 15. stoletja omenja dve bohinjski planini, ki sta dajali tri sire.

Slike iz urbarjev





Faksimile zapisa datave Urbana Medje (»Spodnji Medja« v Časnjici). Od svojega grunta daje malo. Plaćuje puntarski davek in 8 krc. (relirane osebe) tiške. Opravlja 2 tovrstni tiški, daje mro osv, air, 2 kokaoli in 10 jajc. — Od krčevine (požajaj) in lastine (»Algentumba«) plačuje 41 krc.; od »školova« njive 10 krc. in daje zraven 80 mernik pšenice. [Blejski urbar iz leta 1615, folio 232. Škofljiški arhiv, Brixen (Dressonone).]



Faksimile zapisa dajatev Andreja Skočjira («Švic» v Srednji Jasi) leta 1635. V denarju daje: od cele kmetije 33 krč, 1 den.; «pund gelta» 2 krč; dva golda 5 gold., 5 krč, in 2 den.; nova naklada 1 gold.; (rekluzirana oseba) 2 gold., 8 krč; »moro njive« 30 den.; »Sizani« štiri denok; 15 krč; od ravnikov v Srenjakim »Slatu«, ki pa je kmel prej Jurij Weber (Hnakec), 2 gold., in 27 krč. Štiza.

Opravila 2 tovorni tleki. Daja mero pšenice, mero riž, 4 mere ovca, sir, 2 kokoši, 10 jacy in prašiča, ka, (Blejaki urbar iz leta 1635, folio 239, Skofjski arhiv Brskan (Bressanone)).

Iz Zoisovih poročil vemo, kako so gospodarili v Bohinju. Leta 1778 je bilo tu 700 gospodarstev, od katerih jih je prodajalo surovo maslo, teleta in lesene izdelke kar 400. (Vir: V. Novak, *Odkup in ureditev pašnih služnostnih pravic v Bohinju*, Zbornik Filozofske fakultete, Ljubljana 1955, 311; Triglav in Bohinj, sestavil p. Richter po spisih iz zapuščine pokojnega Sigmunda Zoisa barona Edelsteina - prevod iz *Ilyrisches Blatt*, 25. 6. 1821, str. 82, 83; PV VII, 1977, str. 427.) Trgovina s kuhanim maslom, ki so ga v velikih količinah prodajali v Trst, je pomenila po mnenju Zoisa najpomembnejši vir dohodka, celo pred trgovino z živino in lesenimi izdelki. V prvi polovici 19. stoletja so iz kravjega in ovčjega mleka izdelovali »ovčji sir« - za dom in za prodajo. (Vir: A. Novak, *Sirarstvo in mlekarstvo v Bohinju ter njegova zgodovina*, Gorenjski glas, št. 64, Kranj 1983, str. 7.) Slabše je ohranjen spomin na podobnjake iz sira – »ožemčke«, ki so jih oblikovali iz sladkega zasirjenega mleka. Poleg skute se je od starih vrst sira do danes ohranil mohant. Še pred prvo vojno so ga izdelovali majerji za domačo uporabo v jeseni, ko so se z visokih planin vrnili na Zajamnike in Jelje, ter pozno jeseni na Pokrovcu. Najbolj znani izdelovalci in uživalci mohanta so Podielci.

Poleg mohanta tradicijo sirarstva predstavlja tudi Bohinjski sir, za katerega ima zaslugο zagnani župnik Janez Krstnik Mesar, ki je župnikoval v Bohinjski Bistrici v drugi polovici devetnajstega stoletja. Leta 1873 je ob gmotni podpori kmetijskih oblasti nastala prva sirarska družba v Bohinju, ki je bila tudi prva na Kranjskem. (*Vir: Novice 1875. str. 139.*)

1.2.5 Opis posebnosti v literaturi

V knjigi gospe Marije Cvetek *Moj voča* so včas zapodval (ČZP Kmečki glas, Ljubljana, 1993, str. 17,19) so zbrane zgodbe, ki so se ohranile po očetovem pripovedovanju ali po ljudskem izročilu in jih je avtorica objavila v omenjeni knjigi. Med njimi sta tudi dve, ki govorita o mohantu.

Gospa Cvetek Marija iz Srednje vasi v Bohinju je zapisala takole:

V Podjeljo devajo mohant, to j an tak mehk sr, k je skut podobn, samo da j blj vojstr, da speče, če ga poskusš. Pa prov namarno smrdi. Tist, k ga na poznajo, mislejo, da j ana osmrđnjena reč. Tok pa pravjo, da zvo zdrov; še gospodje ga hodjo kopvat v Podjelje.

Ankret je adn pršov, da b kupov mohant pr an hiš. So mo pa pokazal tačga, da so črve lezle po njmo. Gospodinja ga barova, če ga mo zavje. Je pa rekov "O ne, ga m kar gnov".

Pr ta druj hiš s je pa vohka zberov. Ga j pa gospodinja barova: "A te tačga, da ga vam zavjem, al tačga, da bo sam šov?"

Op: Ena od bohinjskih pripovedk pravi takole

Včash so šle ldje skoz Štene le parkret na leto, v Radoljco, na sodnijo, kakšne popire uštimit al pa kej podobnega. Pa se j ankret odpravov an možakar od doma na sodnijo, da pa nebe biv vačn, mu je žena v popir zaviva mav mohanta.

Možakar stopa v sodno dvorano, pa se vse nekej zmrdujejo, adn se pa le okoraže pa ga bara: "Voča, a ga mate v hvačah?" Možakar pa prov počas odgovari: "O,ne u varžato!"

Kot navaja prof.dr.Janez Bogataj v svoji knjigi Mleko-dediščina-hrana-simbol (Rokus,1999 str.48-49) so v Bohinju že pred drugo polovico 19.stoletja, ko so država in posamezniki poskušali zamenjati ali nadgraditi tradicionalno izdelovanje sirov, v Bohinju izdelovali mohant.

V etimološkem slovarju dr. Marko Snoj navaja , da se ime mohant pojavi v 18.stoletju.

Nekateri Mohantu pripisujejo tudi zdravilno moč.

1.2.6 Tradicionalna izdelava Mohanta

Tradicionalno izdelavo Mohanta je opisala gospa Anka Novak v Bohinjskem zborniku iz leta 1987, str. 76, in sicer opisuje, kako so Mohant izdelovali v pašni srenji Bohinjska Češnjica, ki ima tudi največ zaslug za ohranitev Mohanta.

Izdelovali so ga iz posnetega mleka (zvečer so mleko zlili v posode in zjutraj z žlico pobrali plast smetane) ter neposnetega mleka jutranje molže. Večerno mleko so segreli na temperaturo sveže pomolzenega mleka, oba v kotlu zmešali in usirili z naravnim siriščem (pripravljali sami iz posušenih telečjih ali kozjih želodčkov). Mleko so odstavili z ognja in ga deset minut pustili, da se je usirilo: Nato so ga z lesenim nožem prerezali podolgem in počez in maso zmešali z lesenim »trnjačem«. Pustili so, da je masa padla na dno, počakali približno deset minut, potem pa jo z rokami stlačili skupaj. Sir so natlačili v lesen »štecl« tako močno, da je odstopila sirotka, ki so jo odlili, in mohant še enkrat v šteclu obrnili, da se je izločila še ostala sirotka. Stresli so ga iz štecla, povrhu nasolili, zmočili s sirotko, da se je dobro razsolilo. Naslednji dan so hlebček dali na »gliste«, kakor so imenovali police pod stropom v stanu. Na glistah se je sir osušil, potem pa so hlebčke zložili v plasteh v »žehtnjek«. Vsaka plast je štela štiri sire; četrti hlebček so razrezali in s kosi zapolnili prostor med tremi hlebčki. Zgornjo plast so prekrili s plateno krpo in lesenim pokrovom ter obtežili s kamnom, da se je iz sira izločila še zadnja sirotka, ki so jo sproti odlivali, dokler se ni izločila v celoti. Mohant, obtežen s kamnom, je zorel šest tednov, da je bil dober. Uživali so ga s kruhom in krompirjem.



Dvigovanje zrna - sirnine ob pomoči sirarskega prta in jeklenega loka ali obroča.



Sirno zrno v sirarskem prtu.



Tlačenje hlebcev mohanta v dežo.

1.2.7 Ekonomski pomen

Ekonomski razlog je eden temeljnih, ki je predlagatelja spodbudil v postopek geografske zaščite. Praviloma z geografskim poreklom zaščiteni izdelki omogočajo doseganje primernejše cene in zagotavljajo s stališča trga zanesljivejšo proizvodnjo in prodajo nekega lokalnega območja. Naravne danosti za kmetovanje v Bohinju ne omogočajo razvoja večjega števila kmetij v smeri intenzifikacije in povečevanja obsega prireje mleka, ki bi lahko sledile današnjim in bodočim ekonomskim razmeram na tem področju. Doseganje ustreznega dohodka omogoča v takih razmerah bodisi višja končna cena izdelka, višji skupni dohodek kmetije preko predelave ali primernejši delež vrednosti mleka kot surovine v primeru skupne predelave.

Posebna prednost Mohanta je v tem, da zaradi tehnološke posebnosti omogoča proizvodnjo v majhnih obratih na posameznih kmetijah, kot tudi na način večje industrijske proizvodnje. Tako po eni strani omogoča vzpostavitev predelave mleka v Mohant kmetijam z manjšo količino mleka in ob primernem organiziranju kmetov na tem območju predelavo mleka v večjem predelovalnem obratu. Priložnost je s tem dana vsem kmetijam, tako podjetnejšim manjšim kot tudi večjim in manjšim ob vzpostavitvi skupne predelave mleka.

Dosedanje izkušnje kažejo, da ima mohant zelo zveste kupce, ki redno posegajo po tem izdelku. Z zagotovitvijo standardov pri proizvodnji in ob ustreznem organiziranju prodaje je zato mogoče doseči dvig povpraševanje po tem izdelku in zagotovitev ustrezne ravni proizvodnje.

Iz navedenega sledi, da je zaščita geografskega porekla temelj za dolgoročno zagotovitev interesa za kmetovanje na tem območju, saj bo na ta način dana osnova za ekonomsko varnejšo prirejo mleka.