



stočarstvo



Jelena Cvitaš,
dipl. ing. agr.

FORUM'' SCHEME KVALITETE HRANE, ZAŠTIĆENA OZNAKA IZ
ZEMLJOPISNOG PODRIJETLA I ZAJAMČENOG TRADICIONALNOG

U Hrvatskoj Gospodarskoj komori u Zagrebu, održan je Forum na temu "Sheme kvalitete hrane, zaštićena oznaka izvornosti, zemljopisnog podrijetla i zajamčenog tradicionalnog specijaliteta" u organizaciji projektnog tima Hrvatske poljoprivredne agencije u sklopu provedbe EU projekta GRASS Croatia Razvoj ruralnih područja za uspješno društvo, sufinanciranog od strane Europske komisije. Forum je otvorio zamjenik ravnatelja dipl. ing. Robert Bakota, najavivši predavače. Prvi predavač bio je Ivan Ciprijan, dipl. ing. iz Ministarstva poljoprivrede koji je predstavio Mjeru 3 - Sustavi kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode u okviru Programa ruralnog razvoja Republike Hrvatske za razdoblje 2014. - 2020.

● Dipl. ing. Karmen Sinković, voditeljica Službe za posebne oznake i promidžbu hrane istaknula je da 82 % proizvoda s oznakom izvornosti ili zemljopisnog podrijetla proda se na tržištu zemlje podrijetla, što je u Hrvatskoj rezultat turizma, dok se 13 % proda na tržištu EU-a. Dodala je da autohtoni poljoprivredni i prehrambeni proizvodi čiji je naziv zaštićen u prosjeku postižu višu cijenu. Potrošači danas traže kvalitetu,

Bolje pozicioniran baštine na tržištu



Sinković: autohtoni poljoprivredni i prehrambeni čiji je naziv zaštićen u prosjeku postižu višu cijenu

posebnost, autohtonost, kazala je Sinković dodavši kako možemo biti ponosni što na razini EU-a oznake izvornosti i podrijetla nosi 15 proizvoda hrvatskih proizvođača, sedam ih je u postupku registracije na razini EU-a, a 20 u pripremi.

● Ana Marušić Lisac, dipl. ing. iz Biotechnicon d.o.o. govorila je o kontroli kvalitete hrane u praksi te kako se certificira poljoprivredni proizvod. Certifikacija proizvoda je dobrovoljna aktivnost, koja proizvođaču omogućava da svojim kupcima i potrošačima komunicira specifične karakteristike svog proizvoda, koje ga čine različitim od sličnih proizvoda. Komunikacijom ovih prednosti,

proizvođač poboljšava ugled i položaj svog proizvoda na tržištu, pa posredno certifikacija proizvoda pomaže kako bi proizvod odgovorio na zahtjeve modernih potrošača i trgovaca. Na taj način, ona označava više od same kvalitete i sigurnosti, ona otvara tržište. Naime, na tržištu se smiju naći samo oni zaštićeni proizvodi koji su prošli postupak certifikacije i nitko drugi ne smije koristiti zaštićeni naziv.

PRIMJERI PROIZVODNJE S OZNAKAMA IZ SUSTAVA KVALITETE

● Tomislav Rukavina, dr. vet. med., predsjednik Udruge uzgajivača ovca "Lika" opisao je put ka zaštiti ličke janjetine oznakama kvalitete. Tijekom sedam godina koliko im je bilo potrebno za zaštitu proizvod najveći problem su bila financijska sredstva, istaknuo je Rukavina. Već po dobivanju





ORNOSTI, G SPECIJALITETA''

je hrane

i proizvodi
nu



zaštite na nacionalnom nivou Udruga je krenula u organizirani plasman ličke janjetine. Ti uspjesi Udruge su se brzo proširili Likom.

-Svakoga dana dobivamo sve više zahtjeva proizvođača za u članjenjem u Udrugu i sudjelovanjem u organiziranom plasmanu ličke janjetine na tržište, kazao je Rukavina.

● Ante Čemeljić, predsjednik Udruge uzgajivača paške ovce "Rogujica" također je opisao put ka dobivanju oznaku kvalitete da bi konačno 5. listopada 2016. godine Europska komisija objavila Rješenje kojim je proizvod „Paška janjetina“ zaštićen oznakom izvornosti u svim zemljama člani-

cama Europske unije.

-To je nama koji smo sudjelovali u tom procesu bila velika moralna satisfakcija, nakon mnogo uspona i padova uspjeli smo to izgurati do kraja, istaknuo je Čemeljić.

● Želja nam je i namjera očuvati izvornost soparnika, okus i tradicijski način pripreme ovog jela. Zato smo započeli postupak njegove registracije Oznakom zemljopisnog porijekla što omogućava njegovu legalnu proizvodnju, s tim riječima je započeo Petar Rodić, dopredsjednik Udruge "Poljički soparnik". Mlade naraštaje će potaknuti da se vrate na selo jer im mogućnost zarade pripremom ovog tradicionalnog jela omogućuje i život na selu. Stoga je priprema i plasman ovog izvornog poljičkog jela na tržište bitno za održivi razvoj seoskog turizma. Bitno je za očuvanje ovog autohtonog jela jer u njemu je sadržana nacionalna prepoznatljivost i kulturno nasljeđe Pojičkog kraja.

● Forum je završio s predavanjem mr. sc. Milana Husnjaka, dr. vet. med. koji je predstavio EU projekt PLAID-Peer-to-PeerLearning. Ovaj projekt ima za cilj poticanje proizvodnje hrane s oznakom izvornosti putem prijenosa znanja i uspostavom mreže oglednih gospodarstava za različite poljoprivredne proizvodnje. ■