

# Poljoprivreda na Hvaru

**Prilog za pretplatnike:  
Poljoprivredni savjetnik**

**EU Agro na  
Bjelovarskom  
sajmu**



**Od ovog broja troja  
novina u jednom**

**Raspolaganje  
gnojivkom**

**Posjet općini Jelsa**





ovlašteni prodajno - servisni centar

# FENDT

Pored prodaje i servisa nove mehanizacije **BELJE REMONT d.o.o.** vrši i prodaju rabljene poljoprivredne mehanizacije i priključnih strojeva uz povoljne uvijete plaćanja i mogućnost narudžbe.

## **BELJE REMONT d.o.o.**

Osječka 4, 31300 Beli Manastir,  
tel. +385 31 790-340 fax. +385 31 702-590

**IMPRESSUM:**

**EU agro info**

Časopis za prilagodbu hrvatske  
poljoprivrede Europskoj uniji i  
Glasilo Agroekološkog društva

**Osnivači:**

K.K.P.S. marketing, Agro ekološko društvo  
www.Egro-eko.info

Agro klub

**Izdavači:**

K.K.P.S. marketing, Agro ekološko društvo

**Direktor:**

Ivan Prašnjak, oec

**Glavni Urednik:**

Damir Rukovanjski, dipl.ing.agr.

rukica@email.t-com.hr

tel/faks: 031 376407

0916050506, 0989503745

**Zamjenik urednika:**

Franz Sauer, euagroinfo@email.t-com.hr

**Adresa uredništva**

EU Agro Info, Osijek, Vijenac lipa 31

agrotehnika@email.t-com.hr

euagroinfo@email.t-com.hr

**Izdavački savjet:**

Werner Knopfhler, dipl.ing.agr.

Franz Sauer, Drago Sabolić, Jozephine

Pfaff, Dražen Rukovanjski, dr.vet.med.,

Dunja Rukovanjski, dr.vet.med.

Prof.dr.sc. Dragutin Bodakoš, dr.vet.med.

Anto Kobaš, dipl.ing.agr., Boris Palinkaš,

Vladimir Tribuljak, dipl.ing., Prof.dr.sc.

Gordana Bukvić, Doc.dr.sc. Mirjana Brmež,

Prof.dr.sc. Vlatka Rozman, Zoran Galić,

dipl.oec., Marin Barić, dipl.ing.agr.

Eugen Sauer, dipl.ing.agr.,

Damir Vorkapić, dipl.ing.agr.

Zdravko Horvat

**Marketing i prodaja**

K.K.P.S. marketing, Osijek, Vijenac Lipa 31,

centrala 00385 (0)31 280297

mail: ivan.prasnjak@os.t-com.hr

Pretplata (tiskano izdanje) za Hrvatsku 6

brojeva 90 kuna, 12 brojeva 150 kuna

Jedinična cijena 18,00 kuna

Pretplata PDF izdanje 12 brojeva 100 kuna

Članovi Agroekološkog društva, Agro kluba

i Hrvatske udruge za promicanje ruralnog

turizma ne plaćaju posebno pretplatu

nego ga dobivaju u sklopu članarine

*Rukopise i fotografije na upit vraćamo.*

*Pretisak preporučen i dopušten uz naznaku*

*"Iz EU Agro info". Pravo korištenja tekstova*

*i fotografija: EU farmer ltd, i AGRO BIZNIS*

*GmbH, te fotografija Iowa farmer today*

*i Illinois farm news. Tekstovi su djela*

*potpisanih novinara i autora i uredništvo*

*ne odgovara za eventualne nastale greške*

*i prouzročene štete. Tekstove osiguravaju*

*članovi AGRO EKOLOŠKOG DRUŠTVA*

**Grafičko oblikovanje:**

Gilih grafički studio Osijek

**Tisak:**

Media Print Tiskara Hrastić d.o.o. Zagreb

**AGRO INFO**

**AKTUALNO**

*HRVATSKA POLJOPRIVREDA I EUROPSKA UNIJA*

**Kozjim i ovčjim mlijekom konkurirati svijetu.....6**

**Seljački proizvodi na tržište samo registrirani.. 14**

**MALA MJESTA SRCA MOGA**

*U POSJETI OPĆINI JELSA*

**Vinogradi i maslinici podizati će se sve više .....8**

**REPORTAŽA**

*POSJETILI SMO JESENSKI BJELOVARSKI SAJAM*

**Traktori su i ove godine hit sajma ..... 10**

*JOSIP MLADINIĆ, COM ING-TRADE*

**Pieralisi uljare preplavile Hrvatsku..... 18**

*JEDINI PROIZVOĐAČ HLADNO PREŠANIH SOKOVA*

**Molim vas jedan sok od cikla**

**GOSPODARSKA VOZILA**

**MALI TERENAC**

**AGRO TEHNIKA**

*UŠTEDA GORIVA KOD TRAKTORA (III)*

**Novi modeli manje troše .....3**

**TRAKTORI**

*FINSKI PROIZVOĐAČ I PMT D.O.O. IMAJU SVOJ ADUT*

**Valtra T zagrabila na hrvatska polja.....4**

*BELJE REMONT D.O.O.*

**Agresivni proboj FENDT-a .....8**

**FARME**

*OLT DD OBNAVLJA FARME*

**Vodotoranj vinuo se iznad Andrijaševaca ..... 10**

**PRIHRANA**

*U HRASTOVCU FINDRI D.O.O. PROMOVIRAO BOGBALLE*

**Besprijekorna preciznost na Pavlakovim**

**oranicama..... 14**

**REPORTAŽA**

*U NJEMAČKOM MAGDEBURGU CASE PREDSTAVIO NOVU*

*SERIJU KOMBAINA*

**Rotary revolution na europskim poljima ..... 16**

**HRVATSKO FINALE ORAČA**

**Prva dva mjesta Kverneland plugovima ..... 20**

**PRIKLJUČCI**

*TEHNOSTROJ PRIKOLICE*

**Prikolice za veliku nosivost i ogromni volumen 18**



JEDINI U HRVATSKOJ

## EU Agro info PDF-izdanje

Godišnja pretplata  
100,00 kuna

Naručite sms-porukom  
ili nazovite  
na brojeve

**098/9503-745**  
**091/5106-956**

ili

*agrotehnika@email.t-com.hr*  
*euagroinfo@email.t-com*

pošaljite mail adresu  
na koju šaljemo  
PDF-izdanje i račun

IZMEĐ MEĐE

## VAŽNO JE SUDJELOVATI

- Danas kada kažemo selo, malo se zamislimo. Danas su to naselja u kojima se živi. Lijepo i ugodno. Ali nema puno poljoprivrednika. Jedan, dva ili tri. Na jednom predavanju u Bjelovaru bila su četiri voćara. Nekada bi ih bilo 50 s ukupno 50 hektara voćnjaka. No, ova četvorica zajedno imaju 250 ha. Tako smo nekada u jednom selu u Slavoniji imali idiličnih i po 100 krava na paši. Imalo je krava barem 50 domaćinstava. Neki po jednu, tri ili pet. A najviše onih s jednom kravicom i štalicom. Danas. Nema posla za seoskog čobana. Krava ima u samo pet kuća. Ali u tri ih je zajedno 500

*Damir RUKOVANJSKI, dipl.ing.agr.*



*Urednik EU agro kod Zlatana Plenkovića, legendarnog vinara s otoka Hvara*

**D**obri stari De Coubertain je dobro osmislio slogan da je važno sudjelovati. No, možda bi to i bilo tako kada bi netko to mogao platiti, pa zasigurno bi se taj slogan mogao malo drugačije izraziti. Primjerice slogan «Važno je nešto postići» ili nešto slično danas bi bolje pristajalo.

Imamo natjecanja orača, pa ocjenu rakije, ulja, vino i slično. Oni svi sigurno imaju neki cilj. Pa nas ne treba ni čuditi da se i tu svi bore jako snažno. Ali, šetnjom, danas najboljim sajmom u ovom dijelu Europe, onom u Gudovcu, vidimo da proizvođači traktora, kombajna, priključaka i druge

mehanizacije vode pravi pravcati rat. Oni zasigurno nisu tamo zato da bi samo sudjelovali. Kao što u nogometu pobjeđuje ona ekipa koja pokrije što je moguće bolje veći dio terena, tako i na ovom našem tržištu tko je bolje vidljiv u cijeloj zemlji, pa tko je bolje pokrio prodajom i servisom lijepu našu taj pobjeđuje. Taj ogroman broj traktora koji smo vidjeli u Gudovcu ipak će naći mjesto do svog kupca. Samo dileri znaju kako prodati i kako naći put do pogotka. Pokušao bi nabrojati marke traktora viđene u Bjelovaru. Kuda bi me to odvelo. Samo do novih nevjerovatnih podataka. Međutim, vidi se da se nesmiljeno ulaže u komercijaliste koji obrađuju gospodarstvo po gospodarstvo, selo po selo, općinu po općinu. Labudicama kakvima smo donedavno vozili tenkove sele se izloži sa izložbe na izložbu, sajma sa sajma, pa na brojne prezentacije, radove u polju i slično. Na tom igralištu sve je dozvoljeno. Krediti, lizingi, staro za novo, plaćanje po isplati poticaja. Tko se čega sjeti i ergele konjskih snaga sele se u dvorišta naših seljaka. Iako to ne vole priznati distributeri, ali došlo se do situacije da moraju odbijati narudžbe jer ne mogu ispoštivati želje kupca u isporuci. Ne usude se trgovci kao nekada baš lako obećati ni isporuku. Znaju da se svaka laž, namjerna ili nenamjerna pogreška skupo plaća. Danas se lako izgubi i pravo na ekskluzivu. Prije će se dogoditi da iz talijanskog ili njemačkog proizvođača bez obzira na uplatu dođe informacija kako ne mogu isporučiti. Tada kabanicu za obranu od pljuvački treba nabaviti lokalni diler. Švabo će bez ustezanja to napraviti. Još će to onako kulturno u rukavicama izvijestiti kupca kao da on mora biti sretan što kupuje traktor ili kombajn od njih. A na dileru je da se samo još nada da ga njegov partner ne ostavi i ne pronađe drugog. Ova utakmica je doista oštra i beskrupulozna. U posljednje vrijeme najčešći izgovor je rusko tržište. Kao što Rusi kupuju nogometaše, tako i doslovce gutaju sve što Europa proizvede. Kao da svi europski proizvođa-

či traktora danas samo rade za ruske poljoprivrednike. A kako se kod nas otvaraju mogućnosti kupnje traktora, tako je i dalje, jedino što su brojke daleko veće. I tko tu pobjedi, za njega će poslije i svijet biti previše malen. I što je najvažnije reći. Danas ne možete kupiti loš kombajn ili traktor.

Kada smo već spominjali De Coubertaina moramo biti svjesni da ta njegova poštapalica donekle vrijedi u politici. Sajam u Gudovcu, kraj Bjelovara su posjetili svi koji su tih dana imali mogućnosti doći. Netko, da dilerima pokaže tko i što je, a netko da se nađe uz Mesića ili Pankrećića. Taj naš Božidar je doista medijski mag. Zna. On jednostavno zna s medijima

naš časopis to mora. EU agro info i Agrotehnika jesu novi, ali oni su jednostavno stari. I mi i ta dva časopisa se dobro poznajemo.

Danas kada kažemo selo, malo se zamislimo. Danas su to naselja u kojima se živi. Lijepo i ugodno. Ali nema puno poljoprivrednika. Jedan, dva ili tri. Na jednom predavanju u Bjelovaru bila su četiri voćara. Nekada bi ih bilo 50 s ukupno 50 hektara voćnjaka. No, ova četvorica zajedno imaju 250 ha. Tako smo nekada u jednom selu u Slavoniji imali idiličnih i po 100 krava na paši. Imalo je krava barem 50 domaćinstava. Neki po jednu, tri ili pet. A najviše onih s jednom kravicom i štalicom. Danas. Nema posla za seoskog

učiti. Udruživanje u zajedničke proizvodnje, promotivne akcije i slično je ključ uspjeha maslinara i vinogradara naših mediteranskih područja. Stvorili su udruge i zadruge. Nema prostora ni za jednu novu uljaru. Sve je pokriveno. Svaka ubrana maslina za pola sata je na preradi u suvremenoj Pieralisi uljari. Sada uopće ne treba sumnjati da će uskoro stvoriti i brand Dalmatinskog, ili primjerice Istarskog dječičanskog maslinova ulja i slično. Udruga ekoloških maslinara s otoka Brača zasigurno će postići i cijenu, i kvalitetu, i osvojiti tržište.

A cijena, i samo cijena je taj vražji teret svakog našeg čovjeka. Prije nekoliko dana slušam jednog našeg poljoprivrednika koji svom susjedu pokušava pomoći prodati kukuruz. Nudi ga za 80 lipa. Odgovor s druge strane mobilne veze je bi negativan. Mnogo mu je. I što sada. Prije se moglo dobiti više, a sada mešetarenje je problem jer dolazi novi kukuruz, a ako se dotični poljoprivrednik ne riješi starog moći će za sebe reći da se malo nasanjao. A to nije problem. Pa otkuda bi dobar poljoprivrednik trebao biti i vrhunski trgovac. Mora se priznati da mnogi naši seljaci imaju skrivenu trgovačku crtu, pa čak i bi se moglo reći da su pravi maheri za trgovanje. No, kada je u pitanju ozbiljno trgovanje i procjena kretanja na tržištu tu baš i nije svakome da se igra maloga Todorčića. Te rabote bolje im je da se manu jer iskreno na tom čudljivom tržištu nema milosti. I mnogi bi se mogli ozbiljno tako poskliznuti i povući sobom cijelu svoju obitelj u rupu bez dna. Pa zamislite samo koliko će sada taj čovjek koji ne može prodati kukuruz gubiti svakim danom do nove berbe. Pa upravo zato, ako čovjek ima par stotina hektara, ako ima burzovne robe u ogromnim količinama, tada bi trebao angažirati i nekoga tko će mu voditi taj posao. Nije isto kao kad se ruka ruci dogovori na vašaru u Mirkovini srednjoj ili Kulenari donjoj o jednom teletu ili dva praseta, kao kada se mora raditi s tonama kukuruza, pšenice, soje ili slično.

## Maslinari, Tehnostroj, orači ...

Zašto EU agro info? Informacija u svakom pogledu, a vezivanje uz Europu uniju i ta dva za nas još uvijek magična slova je jasno opredjeljenje. Sama EU za sebe nije cilj. Cilj je sve ono što je napredno i čemu težimo. U ovom broju donosimo dojmove s pravog ogledala stanja u hrvatskom agraru. Jesenskog bjelovarskog sajma. Nama koji smo tamo bili svake godine jednostavno je jasno da ipak naš seljak gazi naprijed. Kozjim i ovčjim mlijekom konkurirati svijetu. Naslov ali jasno da imamo mlijeka, ali i još mnogo prostora na pašnjacima za uzgoj ovaca i koza. U svakom broju od sada ćemo posjetiti barem jednu općinu i vidjeti što čine male sredine za svoje poljoprivrednike i kakve su im ambicije. U ovom broju je to općina Jelsa. Posjetili smo i tvrtku Com ing-trade koja u našoj zemlji montira suvremene Pieralisi uljare. Razlog je i tome što želimo pokazati ostalima što je sve postignuto u maslinarstvu i dokle se može stići kada se ima vizija.

Agrotehnika se u ovom broju bavi bogballe razbacivačima gnojiva, a bili smo aktivni sudionici hrvatskog finala u oranju, koje se održalo u sklopu Bjelovarskog sajma. Pišemo o motoru kod Valtra traktora, a ističemo i neke karakteristike Fendt 312 traktora koje je nedavno kupi Poljoprivredni institut iz Osijeka. Možda zvuči nevjerovatno, ali za tehnostroj prikolicama je tolika potražnja da distributere jednostavno boli glava. U ovom broju pišemo o dvoosovinskim prikolicama.

i oni s njim. Tu je pravi mačak. Za svakoga ima vremena, kada se rukuje i ako je zaboravio tko ste neće pokazati da se ne sjeća već vas prihvaća kao starog prijatelja. Nešto tu ima i od iskustva, a bome i nešto od života među našim Prigorcima i Zagorcima koji su jednostavno takvi jednostavni. I to je ono što kao i Čobankovića, prije njega Đurkića, jednostavno krase naše poljoprivredne ministre. Oni svi žive s tim našim selom. A i ovaj

čobana. Krava ima u samo pet kuća. Ali u tri ih je zajedno 500. To trojica danas imaju i više konjskih snaga u traktorima nego li cijelo selo zajedno, pa troše i više goriva nego nekada cijeli kraj, a i bogami isplaćuju i plaće kao nekada lokalna zadruga ili radna jedinica PIK-a. Vremena se mijenjaju i mi se moramo tome svi prilagoditi.

Naši se seljaci ipak teško mire s nekim stvarima. Možda bi oni u priobalju mogli ih nešto na-

# KOZJIM I OVČJIM MLIJEKOM, TE AUTOHTONIM SIREVIMA KONKURIRATI SVIJETU

- Mora se znati da je Brač jedan od najvećih otoka u Hrvatskoj, s velikim prostranstvima i mogućnostima za uzgoj ovaca. No, već na susjednom Hvaru, ovaca gotovo da i nema iako postoje mogućnosti. Talijanski otok Sardinija muze više ovčjeg mlijeka nego li cijela Hrvatska zajedno pomuze kravljeg

**D**ržanje ovaca i koza sve je popularnije, a posebno na hrvatskim otocima. Sve je više pobornika i u ostalim dijelovima Dalmacije, Like i Gorskog kotara. Okupljenima na Noćnjaku, međunarodnoj manifestaciji maslinova ulja, Noćnjak 2008, Ladišić je održao zanimljivo predavanje o kalkulaciji proizvodnje mlijeka i sira. Obzirom na naše turističke potencijale, te našu tradiciju i sociološku sliku sela i kraja u kojem živi naše ruralno stanovništvo ovakva proizvodnja je idealna. Ladišić je počeo je zanimljivim konstatacijom «Maslina i ovca od pamtljivjeka zajedno». Istakao je da treba voditi računa o prvoj i najjednostavnijoj računici. To je da od 100 litara mlijeka ovčari dobiju 15 kilograma sira. Ako se računa da se kilogram prodaje po prosječnoj cijeni od nekih 150 kuna onda je prihod približno 2.250,00 kn. Onda 10 ovaca daje 150 kilograma sira, a onda i prihod od 22500 kuna. Istakao je i kako je Pag doslovce zlatni rudnik. Muze se oko 20 tisuća ovaca. Prema Ladišiću za sir i mlijeko treba se od jedne ovce dobiti 300 eura, te još 50 za janje. Velike su perspektive ovčarstva u Hrvatskom priobalju i otocima i mnogo je prostora za razvoj. No, da nije sve kao na Pagu govori i podatak da se na Braču muze samo tisuću ovaca. Mora se



*Za jednu ovcu se računa da treba oko 200 kg sijena, ali i 50 kg kukuruza*

znati da je Brač jedan od najvećih otoka u Hrvatskoj, s velikim prostranstvima i mogućnostima za uzgoj ovaca. No, već na susjednom Hvaru, ovaca gotovo da i nema iako postoje razne mogućnosti. Naveo je primjer i kako talijanski otok Sardinija muze više ovčjeg mlijeka nego li cijela Hrvatska zajedno pomuze kravljeg.

Dakako naveo je i koliko košta hranidba, objekti, veterinarske usluge i slično. U Hrvatskoj se pretežito ovčarstvom bave starija gospodarstva, ali na samom noćnjaku smo uvidjeli da se za mužnju i proizvodnju sira odlučuju u pravilu mlađi ljudi. Prije svega je riječ o poduzetnijim osobama koje su se odlučile i za suvremeniju proizvodnju. Primjerice, na predavanju je bio i Slavko Petrović, iz Pakovog sela, jedan od zasigurno najuzornijih i najnaprednijih hrvatskih proizvođača sira. Ujedno je na ocijeni kvalitete sira dobio i najviše nagrada.

U proizvodnji sira treba voditi računa da domaćinstvo treba posjedovati sirarski kotao, radni stol, kalupe za sir, sudpoer, hladnjake, protočni električni bojler te viseće stelaže od inoxa, a ako je riječ o tradicionalnim proizvodima police su drvene. Prema podacima iz Hrvatskog zavoda za poljoprivredno savjetodavnu službu trošak legalizacije proizvodnje sira procjenjuje i do 100 tisuća kuna. Tu spadaju troškovi izrade elaborata, unutarne uređenje, instalacije, opremanje objekta, kamate i slično. Hrvoje Klarić i Ivica Peranić izračunali su za potrebe savjetodavne službe kalkulaciju proizvodnje Paškog sira. Oni su dali primjer na osnovu jednog gospodarstva veličine 80 ovaca. Uzgoj ovaca temelji se na pregonskim pašnjacima. Prema njima jedna takva ovca daje oko 130 litara mlijeka, od čega se nekih 30 potroši na hranidbu janjeta, a za jedan kilogram sira utroši se oko sedam litara mlijeka. Smatraju da prihod osim sira i

janjeta donosi i prodaja izlučene ovce, te državni poticaj za uzgojno valjane rasplodne ovce. U toj strukturi troškova su svakako i izdaci za sijeno, krmne smjese i pašnu. Smatra se da jedno takvo stado iziskuje dnevno četiri sata rad 150 dana u godini. Tu treba voditi računa i da određenu cijenu imaju i veterinarske usluge, potrošni materijal, sredstva za čišćenje i dezinfekciju. Po ovci se može računati, na Pagu, da prihod iznosi 323 eura u što osim sira, janjeta, skute, ulazi i prihod od nekih 10 eura za izlučenu ovcu i ovca i to računajući po postotku iz cijelog stada koji pripada jednoj godini i jednoj ovci. Obnova stada, stočna hrana, rad, sirilo, veterinarski troškovi, kalo, i troškovi selekcije iznosili bi nekih 180 eura, pa bi dobit po toj računici bila 155 eura. U toj računici troškovi veterinaru po po ovci iznose svega 1,15 eura, a rad 30, dok troškovi hrane na Pagu iznose oko 104 e. U to su uračunali nekakvu cijenu paše od 5 eura po ovci, sijena 30, mlijeka za janjad iako se ono ne mora kupovati 36 eura, a tu je po deset eura troška za kukuruz, peletiranu lucerku i krmu smjesu. Za jednu ovcu se računa da treba oko 200 kg sijena, ali i

50 kg kukuruza. Valja voditi računa i o tome da se paša uglavnom ne plaća, ali i da cijene ostale hrane uglavnom rastu. Trošak proizvodnje sira po jednom kilogramu iznosi oko 7,75 eura. No to se računa tako kao da se mlijeko kupilo. Dakle, po mnogim takvim kalkulacijama moguće je i smanjiti razne troškove, posebice hrane i ljudskog rada. A isto tako ne može se uvijek sa sigurnošću reći da li će se kilogram Paškog sira prodati po 100 ili 140 kuna

Nada Murgić je priručniku HZPSS-a dala kalkulaciju proizvod Ličkog škripavca. Za proizvodnju tog kravljeg sira koji se tradicionalno proizvodi u Lici potrebno je od 6 do 9 litara mlijeka s četiri posto mliječne masti i 3,2 posto proteina. Za taj sir koji se prodaje po prosječnoj cijeni od 50 kuna za kilogram po jednoj kravi utroši se 1.049,00 eura u što ulaze izdaci za sirilo, kao, ali i proizvodnju mlijeka potrebnog za proizvodnju od 507 kilograma sira. Ako se bude manje uspješan, ili imamo manje mlijeka, pa primjerice dobijemo 362 kilograma sira treba računa da će troškovi iznositi 6.491,30 kuna, što po kilogramu iznosi

oko 17,92 kune. Općenito treba imati na umu da bi za kilogram sira trebali potrošiti 2,41 euro.

Tounjski sir je dobio naziv po malom mjestu na nekadašnjoj Jozefinskoj cesti a ishodišno se proizvodio od kozjeg mlijeka. No, danas se on pravi od kravljeg. Prema tekstu koji je napisao Krešimir Fumić, za izradu jednog sira težine 800 grama potrebno je oko šest litara mlijeka. Kod njega je trošak izrade po kilogramu oko 2 eura, a trenutno se za kilogram dobije minimalno 40 kuna.

Zanimljiv je i posebno sir iz mišine. Pravi se od kravljeg, kozjeg ili ovčjeg mlijeka, pa su i troškovi proizvodnje samim tim različite. Tim problemom se pozabavio Boris Perić koji je ukalkulirao sve moguće troškove. Po ovci se prema Periću može ostvariti prihod od 291 euro, a potroši se oko 90. Dakle jedna ovca bi proizvodnjom sira iz mišine trebala osigurati takozvanog «čistaka» 200 eura.

**Damir RUKOVANJSKI**

K V A L I T E T O M D O U S P J E H A



**pumpa  
servis**  
O S I J E K

Osijek, Josipa Andrića 4  
Tel. 385 31 202 990,  
208 955, 208 950, 202 989  
pumpa-servis@pumpa-servis.hr  
www.pumpa-servis.hr



## GIBLJIVA CRIJEVA



Proizvodnja  
gibljivih crijeva  
u industriji

## PROFESIONALNI ALAT



Trgovina  
profesionalnih  
alata i opreme,  
pumpi i hidraulike

## SERVIS



Servis pumpi,  
hidraulike  
i pneumatike

# VINOGRADI I MASLINICI PODIZATI ĆE SE SVE VIŠE

- Ima prostora i za obnovu maslina, ali i za sađenje. Jedini problem u našoj općini je onaj demografski. Želje i volje za obnovom vinograda i maslinika ima, ali fizički nedostaje ljudi koji bi to radili, kaže načelnik Milatić

**P**rostora za razvoj poljoprivrede u općini Jelsa je još uvijek mnogo. Početkom 20. stoljeća cijelo područje je bilo pokriveno maslinom i lozom. No, danas je veliki dio od 110 četvornih kilometara pod borovima. I to nažalost, dio i poljoprivrednog području. Smještena na sjevernoj i južnoj obali središnjeg dijela otoka Hvara, općina Jelsa. Prostire se na 121,2 km<sup>2</sup>. Prema popisu iz 2001. godine Općina Jelsa ima 3.656 stanovnika. Obuhvaća 12 naselja: Gdinj, Gromin Dolac, Humac, Ivan Dolac, Jelsa, Pitve, Poljica, Svirče, Vrboska, Vrisnik, Zavala i Zastrazišće. Područje Općine Jelsa kao i cijeli otok ima bogato razvedenu obalu s pripadajućim otočićima, mnoštvom uvala i otoka. Jelsu omeđuju dva najviša otočna vrha, na zapadu Sv. Nikola, a na istoku Hum. Jelsa ima blagu klimu, s toplim zimama i ugodnim ljetima, a cijelo područje općine obiluje raskošnim mediteranskim raslinjem.

Ima prostora i za obnovu maslina, ali i za sađenje. Jedini problem u našoj općini je onaj demografski. Želje i volje za obnovom vinograda i maslinika ima, ali fizički nedostaje ljudi koji bi to radili. Trend zapuštanja vinograda je ipak na sreću zaustavljen, priča nam Ivo Milatić, načelnik općine Jelsa prigodom naše posjete poljoprivrednicima otoka Hvara. A razlog zaustavljanja je u tome što su mladi, da tako kažemo, počeli saditi. Da samo kao primjer navedemo da je 1991. godine Hvar je ponudio skoro 600 vagona grožđa. Danas kada bi skupili sve zajed-



*Ivo Mateković, načelnik općine i sam je proizvođač maslinova ulja*

no, ne bi skupili 200 vagona. Da nije bilo i poticaja od strane države pali bi smo i ispod 100 vagona. Danas možemo reći da su ovo najbolja vremena na otoku za vinogradare jer je konačno kilogram grožđa plaćen pošteno, ističe Milatić. Mislim da će s ovakvim trendom vinogradara biti još i više na našim otocima. No, moramo istaći da država tu nije zaslužna za cijenu, već pametna rukovodstva tvrtki kao što su PZ Svirče i Zlatan Otok. To su dva subjekta zaslužna za dobru cijenu, ali i odličnu organizaciju proizvodnje. Moramo napomenuti da je to tako, zato što primjerice, PZ Svirče radi za svoje kooperante, a ne za neku veliku svoju zaradu i to treba

biti moto i cilj zadrugarstva. Cijeni se primarni interes proizvođača, kažu u općini Jelsa. Općina zajedno sa županijom financira svake godine 60 tisuća sadnica loze. Ove godine, zajedno s nasadima gospodina Plančića, sigurno je zasađeno 100 tisuća sadnica. I maslina se sadi sve više, a država može pomoći dakako i više. Velika stvar za ovdašnje poljoprivrednike je izgradnja poljskih putova.

## IZGRADNJA POLJSKIH PUTOVA

- Do sada smo od države dobili ukupno 900 tisuća kuna za te namjene. Jednom 700 tisuća kuna od fonda za regionalni razvoj i županije dva puta po

100 tisuća. I to je sve. A općina je u poljske putove uložila četiri milijuna kuna što je za jednu ovako malu općinu mnogo. Mora se znati da su poljski putovi na otoku sve. Danas se više ne može raditi s mulama i tovarima. Treba biti put kako bi do vinograda i maslinika mogli prolaziti barem terenci, a po mogućnosti i obični automobili. To su sve tereni teške građevinske kategorije. Veliki su usponi i velike suše. Pa kada nakon suše padne kiša, voda odnose pola putova na mjestima gdje su vododerine. Tako smo zadnjih četiri godine ukupno jedan kilometar takvih lokacija izbetonirali. Dakle, država bi nam najviše pomogla kada bi nam dozna-

čavala sredstava za takve radove. Jasno, da bi bilo važno i poticanje privrednih subjekata koji organiziraju proizvodnju. Po meni bi trebalo baš njima i davati djelomice bespovratna sredstva za nabavu mehanizacije, priča Milatić.

U Jelsi su jako zadovoljni dobivenim certifikatima za ekološku proizvodnju koju imaju PZ Svirče i Zlatan Otok d.o.o. iz Svete Nedjelje koji također organiziraju proizvodnju na području općine. Tu je još i kvalitetna tvrtka Plančić d.o.o. u organizaciji vinogradarske proizvodnje, te dvije suvremene uljare i nešto starijih, ali kvalitetno obnovljenih. Nažalost, Dalmacijavino više ne predstavlja neki važan subjekt u otkupu grožđa jer preuzima minimalne količine. Od 200 vagona PZ Svirče preuzme 100, Zlatan Otok 50, a ostali među kojima je nekada i impozantna hvarska vinarija Dalmacijavina d.d. ostatak.

Općina na područjima u središtu otoka pokušava pomoći koliko može i doslovce ih



*Pogled na Jelsu iz vinograda u mjestu Pitve*

vuče uz turizam. Nažalost, ako nema poljoprivrede, tamo deset mjeseci nema ništa.

Voljeli bi da s državom stvorimo priliku za pokretanje pro-

izvodnje, odnosno prerade i konfekcioniranje. Bilo grožđa, maslina, lavande, ljekovita bilja i slično upravo na tim prostorima u središtu otoka. Bespovratno želimo davati novce za one koji garantiraju da će zapošljavati i raditi. Moramo znati da mjesta tipa Poljica, Zastrašić i Gdinj mogu opstati ako se nađe pet privrednika koji tamo vide svoju perspektivu.

Sam Milatić ima 600 stabala maslina, a nada se doći i do 1000. No, već sada mora koristiti tuđu radnu snagu. On prerađuje u uljari kod g. Zorana Matijaševića u staroj tehnologiji. Ona je u Poljicama i uz pomoć općine je obnovljena.

#### **HUMAC – EKO-ETNO SELO**

Humac se uređuje kao jedno eko-etno selo koje bi trebalo biti jedinstveni turistički lokalitet. Humac je nekadašnje pastirsko naselje smješteno 7 km istočno od Jelse, na 350 m nadmorske visine, s koje se otvara pogled na uvale i rtove na zapadnoj strani otoka, ali i na otok Brač i Makarsko primorje. Naselje je nastalo u XVII. stoljeću. Početkom XX. stoljeća sagrađena je Crkva Sv.

Ivana i Pavla. Kuće na Humcu građene su od kamena, dobro su očuvane, jednostavne i tvore jedinstvenu cjelinu ruralne arhitekture pa ih smatramo "etnografskim spomenikom". Jedinstveni i zaštićeni lokalitet su i vinogradi na južnim padinama otoka Hvara gdje se uzgaja autohtona sorta plavac mali. Postojao je problem nekoliko hektara vinograda u građevinskoj zoni na južnoj strani. Oni će ostati, ali pod režimom zelene zone. Naime, svaka građevinska zona mora imati 33 posto zelene površine.

A mora se i znati da je brand broj jedan vino Ivan Dolac koje se i proizvodi od sorte s tih lokaliteta i plavca malog, a za njega je PZ Svirče dobilo brojne nagrade, a po njemu ćemo biti poznati u svijetu. Drugi brand koji moramo razvijati je maslinovo ulje, samo ga treba početi pakirati i prodavati pod imenom hvarskog maslinovog ulja. To baš i ne ide za sada a po meni bi se toga posla trebale prihvatiti upravo vinske kuće, mišljenja je načelnik.

**Tekst i slike:**  
**Damir RUKOVANJSKI**



*I ove godine općina je sufinancirala kupnju sadnica maslina*



*Kombajn Deutz fahr*



• Dario Vazdar iz Agrie prije otvaranja priprema traktore New Holland

POSJETILI SMO 16. JESENSKI MEĐUNARODNI BJELOVARSKI SAJAM U GUDOVCU

## TRAKTORI SU I OVE GODINE HIT SAJMA

- U tri dana od 5. do 7. rujna osim poljoprivredne mehanizacije, traktora i opreme, posjetitelji sajma imali su priliku vidjeti najveću izložbu u hrvatskom stočarstvu, više od 500 grla najrazličitije pasmine

**S**amo u nedjelju 16. jesenski međunarodni bjelovarski sajam u Gudovcu posjetilo je više od 20 tisuća posjetitelja. Ova daleko najveća poljoprivredna manifestacija u Hrvatskoj, ove je godine na 23 tisuće četvornih metara izložbenog prostora okupilo više od 500 izlagača iz Hrvatske i 15 stranih zemalja, među kojima su i izlagači iz Kanade, koji prvi put nastupaju u Gudovcu. Sajam u Gudovcu otvorio je predsjednik RH Stjepan Mesić. Predsjednik se posebno osvrnuo na povećanje cijena hrane na svjetskom tržištu, i istaknuo da je za Hrvatsku bitno da se okrene prema proizvodnji i izvozu. Prema njegovim riječima značajno je i povezivanje poljoprivrede i

turizma, jer kroz turizma i izvoz će biti veći. S riječima predsjednika Mesića složio se i ministar poljoprivrede, ribarstva i ruralnog razvoja Božidar Pankretić, naglasivši da smjer kojim treba ići hrvatska poljoprivreda za razvoj proizvodnje, je veće ulaganje u naše hrvatsko selo i seoski turizam. Stoga je pozvao na intenzivnije investicije u poljoprivredi kako bi se naši poljoprivrednici mogli što bolje pripremiti za ulazak u EU. Otvaranju sajma uz dužnosnike Vlade i Sabora, te čelne ljude Bjelovarsko-bilogorske županije, nazočni su bili i predstavnici drugih županija, te ministri poljoprivrede iz Mađarske, Slovenije, Federacije BiH, Makedonije, Albanije i Kosova.

U tri dana od 5. do 7. rujna osim poljoprivredne mehanizacije, traktora i opreme, posjetitelji sajma imali su priliku vidjeti najveću izložbu u hrvatskom stočarstvu, više od 500 grla najrazličitije pasmine. U sklopu sajma i ove godine održavao se 7. put po redu KON-TUR sajam kontinentalnog turizma, te državno natjecanje orača, koje je ujedno bilo i testiranje za Svjetsko natjecanje 2012. godine kada će domaćin biti Bjelovarsko-bilogorska Županija. Ističemo i brojna zanimljiva predavanja. Nama se osobito svidjelo ono Senada Dupljaka iz tvrtke Werkos d.o.o. Osijek na temu suvremene proizvodnje jabuka, kao i Weda Hrvatska d.o.o. i Weltec Biopower

GmbH koji su održali predavanje o Proizvodnji zelene energije iz bioplina u EU i Hrvatskoj. Održano je i više nego li dobro predavanja i prezentacija proizvodnog programa Lecotech d.o.o. za proizvodnju strojeva i opreme za ekologiju.

Iako postoje špekulacije da je neki drugi sajam mehanizatorski, a neki drugi pak stočarski, svakom posjetitelju je obilaskom sajmu jasno da je ovo zasigurno najveći mehanizatorski sajam u Hrvatskoj, Mađarskoj, Sloveniji, BiH, a kako smo prisustvovali i previše razvikanom novosadskom sajmu, možemo slobodno reći da su u mehanizatorskom smislu i proljetni i jesenski bjelovarski sajam jednaki onom u Vojvodini. Možda bi netko pomislio da je to tako zbog novog pravilnika o povratu kapitalnih ulaganja. No, velika izložba traktora, kombajna, priključaka i slično je iz godine u godinu rasla i postala tradicija kod posjetitelja i izlagača. Kada je riječ o stoci, opremi za stočarstvo slobodnom možemo reći da su Bjelovarčani tu bez premca u ovom dijelu Europe. Vidljivo je da se širenjem zatvorenog prostora pojavljuje sve više

**D. RUKOVANJSKI**

**SNIMCI: I. PRAŠNJAK/D. RUKOVANJSKI**



*Amazone prskalice*



*I belarusi su na Hrvatskom tržištu tradicionalno dobro primljeni*



*Izložbeni prostor Novocommerca s John Deere strojevima*



*Zoran Miškulin s kupcima razgleda unutrašnjost kabine Massey Fergusona*



*Werkos ima najveći rasadnik voća u Hrvatskoj i na usluzi je voćarima i na bjelovarskom sajmu*



*Beljske hostese uz Fendt 312*



*Željko Findri s kupcima razgleda Hardi prskalicu*



*Tradicionalno se stočarske potrepštine traže na štandu Gumeks eko*



*Kupujmo Hrvatsko slogan je kojim na tržište ide bjelovarski proizvođač traktora Hitner*



*Splitska Euromakina izložila je Landini i McCormick traktore*



*Oprema za povrtlarstvo najčešće je tražena na prostoru Masservice iz Vrbovca*



*Iz godine u godinu Mill.Co s milkline muznom opremom privlači sve više pozornosti*



*Djevojke u narodnoj nošnji iz Severina na izložbi konja*



*Oltovi plugovi*



*Slavonsko srijemsko podolsko govedo*



*Oprema za svinjogojstvo kod Profarma iz Siska*



*Velikogorički StepCo, s Stayr i Case traktorima uvijek na istom mjestu, ali i uvijek s iznenađenjem za posjetitelje*

# SELJAČKI PROIZVODI NA TRŽIŠTE SAMO IZ PRIJAVLJENIH DOMAĆINSTAVA

- U domaćinstvu se može proizvoditi, odnosno vršiti obrada mlijeka i proizvodnja proizvoda od mlijeka, punjenje i pakiranje meda, sakupljanje, sortiranje i pakiranje jaja. Naravno, sve namirnice moraju potjecati od zdravih životinja. Nakon proizvodnje u odobrenim objektima u domaćinstvu, ti se proizvodi mogu iznositi na tržište samo na tržnicama, izravnom prodajom iz domaćinstva, ponudom u svom seoskom ugostiteljstvu, odnosno turizmu



- Naš urednik Damir Rukovanjski i urednik poljoprivrede s Hrvatskog radija Ivica Fodor u posjeti Franji Lehkiju jednim od prvih proizvođača kozjeg sira koji je uspostavio prodaju na sajmovima

**S**ve veće je zanimanje za ponudu domaćih proizvoda u seoskoj turističko-ugostiteljskoj djelatnosti. Težnja da se ponudi što više autohtonih i domaćih proizvoda izaziva i sve veći interes kod pobornika ovog tipa ugostiteljstva - turizma, pogotovo što su svi proizvodi proizvedeni na domaći način pravi gurmanski i gastronomski užitak, posebice ljudima iz urbanih sredina.

Proizvodnja namirnica životinjskog podrijetla u registriranim<sup>®</sup> domaćinstvima je proizvodnja određenih proizvoda životinjskog podrijetla isključivo od sirovina koje su podrijetlom iz tog domaćinstva,

odnosno nisu kupljene zbog proizvodnje proizvoda, a prodaju se na određenim mjestima kao proizvodi odnosno poljoprivredni viškovi iz tog poljoprivrednog domaćinstva. I ova je proizvodnja u objektu ili bolje rečeno u prostorima koji zadovoljavaju minimum higijenskih i tehnoloških uvjeta propisanih Pravilnikom o uvjetima kojima moraju udovoljavati objekti za klanje životinja, obradu, preradu i uskladištenje proizvoda životinjskog podrijetla, a provjerava ih povjerenstvo koje imenuje ravnatelj Uprave za veterinarstvo. Što znači odobrenje i način proizvodnje u domaćinstvu? Da li je to

prodaja viška proizvoda ili je to više od toga? Da li za ovaj način proizvodnje treba biti instalirana sofisticirana oprema ili se može proizvoditi na najjednostavniji, tradicionalni način bez uporabe tehnološke opreme? Koliko se količinski može proizvesti određenih proizvoda životinjskog podrijetla, a da se tu proizvodnju smatra i dalje proizvodnjom u domaćinstvu kojemu to nije osnovna djelatnost?

## NAMIRNICE OD DOKAZANO ZDRAVIH ŽIVOTINJA

U domaćinstvu se može proizvoditi, odnosno vršiti obrada mlijeka i proizvodnja

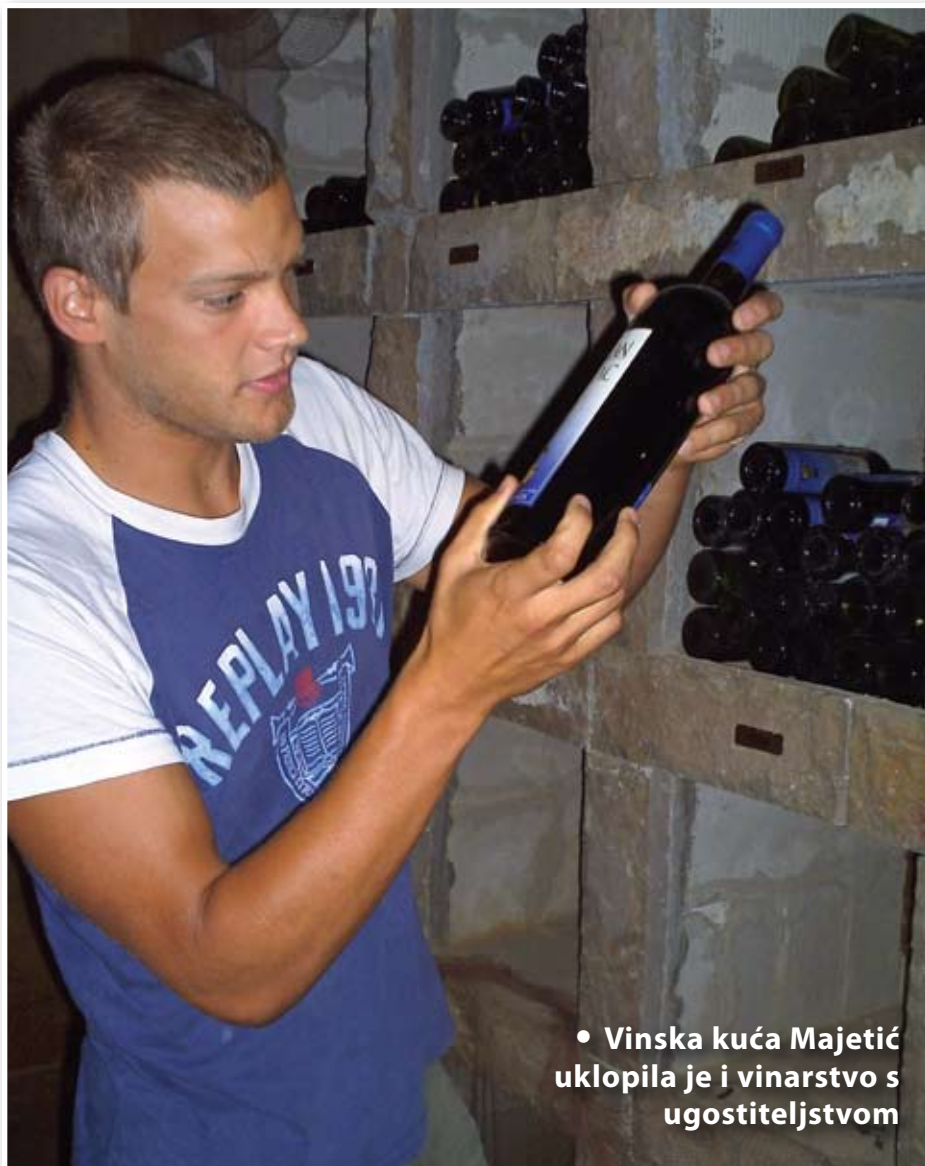
proizvoda od mlijeka, punjenje i pakiranje meda, sakupljanje, sortiranje i pakiranje jaja. Naravno, sve namirnice moraju potjecati od zdravih životinja. Nakon proizvodnje u odobrenim objektima u domaćinstvu, ti se proizvodi mogu iznositi na tržište samo na tržnicama, izravnom prodajom iz domaćinstva, ponudom u svom seoskom ugostiteljstvu, odnosno turizmu.

U Hrvatskoj sve je više objekata čiji se vlasnici bave preradom mlijeka ili proizvodnjom, punjenjem i pakiranjem meda, te seoskim turizmom i ugostiteljstvom. Tako je i sve više uzgajivača koza i ovaca od čijeg se mlijeka proizvode odlični sirevi. Vjerojatno su u organiziranju tih vrsta proizvodnje učinjeni neki propusti koji su izazvali probleme, ili se računalo da će se problemi koji će se javljati rješavati u hodu, što se i čini. Ocjenjujem da je način proizvodnje i prodaje trebalo razraditi do kraja i upoznati proizvođače sa svim specifičnostima i problemima, odnosno propisanim zahtjevima. To obuhvaća i mogućnosti prodaje proizvoda, odnosno plasmana na tržište. U praksi ima problema s iznošenjem proizvoda u promet, a ne bi ih trebalo biti. To je zbog toga što neki proizvođači u domaćinstvima nemaju odobrenje MPŠ - Uprave za veterinarstvo, što znači da nisu registrirani, a neki su toliko povećali proizvodnju da traže plasman na tržištu, odnosno u trgovinama i ugostiteljskim objektima, za što moraju imati drugačiji način poslovanja i tada više ne mogu biti u kategoriji objekata u domaćinstvu.

Proizvodnja u odobrenom domaćinstvu ima ograničenja koja se javljaju prilikom slanja gotovih proizvoda u promet, ali i ograničenja prilikom izbora i nabave potrebnih sirovina. Podrazumijeva se da su spomenuti proizvodi proizvedeni isključivo od sirovina koje su proizvedene na tom poljoprivrednom domaćinstvu, te se kao višak proizvodnje prodaju za gotovinu na mjestima poput tržnica, ili u vlastitom domaćinstvu ili seoskom ugostiteljstvu, odnosno seoskom turizmu. Ta proizvodnja nije jedina proizvodnja tog domaćinstva i ne predstavlja njegovu osnovnu djelatnost. Dakle, proizvodi se isključivo od vlastitih, a ne kupljenih sirovina, a na tržište se iznose samo na određena mjesta.

#### **PROIZVODNJA U ODOBRENIM DOMAĆINSTVIMA**

Važno je u ovom jasno razlikovati što je to proizvodnja u odobrenim domaćinstvima koje se smatra proizvodnim objektima i iznošenje tih proizvoda u promet na trž-



• Vinska kuća Majetić  
uklopila je i vinarstvo s  
ugostiteljstvom

nicama, izravnom prodajom u kući ili u vlastitom ugostiteljstvu - a što je to ugostiteljska ponuda i kulinarska obradba. Veća proizvodnja, nazovimo to obrtnička proizvodnja, te koja kao takva mora biti i odobrena, najjednostavnije rečeno zasniva se uglavnom na kupljenoj sirovini, s primjenom sofisticiranije tehnologije i na mogućnost stavljanja tog proizvoda na tržište u prodavaonicama drugog vlasnika ili u svojim prodavaonicama, te ostaloj ponudi. Gdje je granica u kvantitativnom odnosu pa i u tehnološkoj dotjeranosti proizvoda između proizvodnje u domaćinstvu ili obrtu - u nas još nije definirano.

#### **NEREGISTRIRANI NE MOGU NA TRŽIŠTE**

Zbog neregistriranosti objekata, odnosno neodobrene proizvodnje, javljaju se problemi prilikom iznošenja proizvoda na tržište. Smatram da su oni posljedica neupućenosti u problematiku, zbog koje individualni proizvođači nisu svoju proizvodnju, odnosno proizvodne prostorije

izgradili i opremili prema minimalnim zahtjevima naših propisa koji uređuju ovo područje, te da nisu od Ministarstva poljoprivrede i šumarstva - Uprave za veterinarstvo zatražili da im se odobri proizvodnja (izuzimajući proizvodnju svježih mekih sireva) kako bi postali legalni proizvođači. Proizvodnja namirnica životinjskog podrijetla, bila ona velikog industrijskog obujma ili malog obujma u nekom domaćinstvu, prema našim propisima mora biti odobrena od nadležnog tijela i pod nadzorom veterinarske inspekcije, a proizvodi prije slanja na tržište moraju proći laboratorijsku kontrolu. I sasvim mali opseg proizvodnje - proizvoda koji će se prodavati odnosno koji će biti ponuđeni osobama koje nisu članovi domaćinstva - predstavlja tzv. javnu potrošnju, te ne smije izazvati javnozdravstvene probleme.

#### **AUSTRIJSKI SELJACI BEZ PROBLEMA PRODAJU I MESNE PRERAĐEVINE**

Da bismo mogli odrediti svoje mjesto u ovoj problematici, točno je da volimo zna-



*Jabuke izložene na sajmu gdje su i prodavane a porijeklom su od registriranog proizvođača na obiteljskom gospodarstvu*

ti kako je to područje uređeno u susjednim državama. Ponekad nam se čini da je tamo liberalnije i jednostavnije. Stoga bih u najkraćim crtama prikazao odredbe koje uređuju područje proizvodnje u seoskim domaćinstvima u Austriji, Engleskoj i Sloveniji. Niti u jednoj od ovih država, a i ostalima, ni jedan vid proizvodnje namirnica životinjskog podrijetla za tržište ne može postojati a da ga nadležno tijelo nije odobrilo, te da nije u sistemu kontrole utvrđivanja valjanosti za ljudsku hranu. U Austriji možemo kupiti i proizvode od mesa koji su proizvedeni u njihovim seoskim domaćinstvima, ali kojima je proizvodnju odobrilo nadležno tijelo. Za to je dokaz otisnuti kontrolni veterinarski broj na deklaraciji, pod kojim se vodi taj proizvodni objekt. I u Engleskoj je razvijena

seljačka proizvodnja i seoski turizam, za čije ugostiteljske potrebe i izravnu prodaju registrirano domaćinstvo može koristiti svoje proizvode, odnosno svoje uzgojene životinje, proizvode od mlijeka i mesa, ali isključivo nakon veterinarsko-sanitarnog pregleda u klaonici i proizvodnje proizvoda u registriranom objektu. U Sloveniji, u objektima u domaćinstvu, temeljem odredbi Pravilnika o veterinarsko-sanitarnim uvjetima za proizvodnju namirnica animalnog podrijetla i stavljanje u promet za javnu potrošnju, dozvoljeno je upotrebljavati samo sirovine (namirnice) dobivene od životinja koje su najmanje tri mjeseca boravile u tom domaćinstvu ili su tamo rođene. Kao i kod nas, takvi proizvodni objekti moraju biti registrirani, odnosno odobreni od nadležnog tijela.



*U domaćinstvu zapakirane borovnice*

## U SLOVENIJI GOTOVO DA NEMA ZAPREKA

U Sloveniji se dozvoljava sljedeće djelatnosti u objektima seoskih domaćinstva:

1. klanja odojaka, peradi, kunića i preradu mesa tih životinja,
2. preradu mesa goveda i kopitara, ali pod uvjetom da su životinje klaonički obrađene i da su veterinarsko-sanitarno pregledane u odobrenom objektu-klaonici:
3. obrada i prerada mlijeka,
4. prerada slatkovodnih riba,
5. sakupljanje jaja te punjenje i pakiranje meda.

Pravilnikom su odredili i način prodaje (tržnica, neposredno u domaćinstvu iz svoje prodavaonice, te vlastitom ugostiteljskom ponudom), ali i precizno definirali uvjete i obujam proizvodnje. "

## U SEOSKOM TURIZMU SE RAZLIKUJE KULINARSKA OD KLAONIČKE PRERADE

U ugostiteljskim objektima u sklopu seoskog domaćinstva koje se bavi i turizmom, za kulinarску pripremu smije se koristiti meso papkara i kopitara koje je obrađeno i pregledano u klaonici te obilježeno propisanim oznakama. U slučajevima da netko želi u svojoj ugostiteljskoj ponudi seoskog turizma imati i proizvode od mesa, tada oni moraju biti proizvedeni od pregledanog i higijenski valjanog mesa, u odobrenom i registriranom objektu, a sve sa svrhom očuvanja zdravlja potrošača. Još jednom naglašavam da se u zahtjevima ugostiteljske ponude mora razlikovati što je to prerada mesa a što je to kulinarska obradba, što ponekad stvara zabune.

Zbog većih mogućnosti prodaje proizvoda proizvedenih u domaćinstvima, te zbog legalnosti proizvodnje, MPŠ - Uprava za veterinarstvo zahtijeva da se svaku proizvodnju, i onu u domaćinstvu registrira, što znači da objekti odnosno proizvodne prostorije trebaju udovoljavati propisanim veterinarsko-sanitarnim uvjetima za proizvodnju, te na osnovi pozitivnog rješenja Uprave za veterinarstvo biti upisani u Upisnik odobrenih objekata za određenu djelatnost. Na taj se način objekt-domaćinstvo uključuje u sustav kontrole i nadzora veterinarske inspekcije, kako bi ostvarilo higijensku kvalitetnu proizvodnju, te kontrolama i nadzorom nadležnih tijela sprečavalo zlouporabe i neželjene javno-zdravstvene probleme. Procedura postizavanja legalnosti ne zahtijeva mnogo, ali donosi mnoge prednosti.

**Marko FILIPOVIĆ**

# EU agroinfo

## agrotehnika

### Poljoprivredni savjetnik



3 časopisa u jednom

svakog 15. u mjesecu

**NOVO**

**SMS – narudžba pretplate**

S vašeg mobitela pošaljite poruku s imenom i prezimenom te adresom na koju želite primati časopis.

Uz uplatnicu prvi primjerak  
šaljemo besplatno.

**098/9503-745**

**091/5106-956**

Ako ipak ne želite preplatu, molimo vas da primjerak časopisa poklonite prijateljima...



# PIERALISI INSTALIRAN U 99 POSTO HRVATSKIH ULJARA

- Danas je cilj u što kraćem roku preraditi što je moguće više maslina. To prije jednostavno nije bilo moguće jer uljara nije bilo dovoljno, a ni u blizini svakog maslinara. Danas su tako raspoređene da svaki maslinar može nakon berbe odmah preraditi svoje masline

Jedan od dva zastupnika PIERALISIA, svjetski poznatog proizvođača opreme za maslinovo ulje, je splitska tvrtka Com-ing trade d.o.o. koju smo posjetili u njihovu sjedištu kraj



Uljara Bilaja, Najevo. Najsuvremenije tehnološko rješenje PANO-RAMA P6 GENIUS (dvije autonomne linije P3), Procesom upravlja računalo. Prerada se može vizualno pratiti, a moguća je kontinuirana kao i odvojena istovremena prerada maslina više različitih vlasnika. Instalirani kapacitet: 60-65 tona maslina na dan, dosad najveći instalirani kapacitet u Republici Hrvatskoj



Uljara "Blato 1902 d.d. Prese "Verachi", 3 komada; + FP/3 + dekanter "Super 1", 2 komada. Kombinirano postrojenje: tradicionalni način prerade prešanjem i kontinuirani dekanterški sistem (prva generacija dekantera). Instalirani kapacitet: cca 2900 kg maslina na sat

poljudskog stadiona. Povod je bio razgovor s Josipom Mladinićem, osnivačem i direktorom tvrtke. Do sada je instalirano kod nas oko 110 pogona za preradu maslina na suvremeni način, a to je kontinuiranim centrifugalnim načinom "na hladno". Kada su počeli raditi 90-tih godina u Hrvatskoj gotovo da i nije bilo suvremenih uljara. No, nije to početak Pieralisia u Hrvatskoj. Prvu uljaru po tadašnjoj tehnologiji su napravili još 1906. godine. Prve uljare za preradu na hladno počele su se instalirati 1977. godine. No, danas je ipak u više od 90 posto slučajeva prevladao sistem hladnog prešanja.

- Danas je cilj u što kraćem roku preraditi što je moguće više maslina. To prije jednostavno nije bilo moguće jer uljara nije bilo dovoljno, a ni u blizini svakog maslinara. Danas su tako raspo-

ređene da svaki maslinar može nakon berbe odmah preraditi svoje masline, ističe gospodin Mladinić koji ističe i da stara priča o držanju maslina u vodi više ne stoji.

No, osim što je to bila tradicija, bila je i nužnost. Prije je na području od Marine do Makarske bilo samo dvije uljare. Sada je na tom području 11 uljara i to je rezultiralo kakvoćom maslinova ulja koje priznaje tržište, ali i zdravstveni pravilnici o ispravnosti.

## ULJARE SPREMNE ZA SEZONU

- Prioritetno je održavanje uljara tako da svaka spremna dočeka sezonu. Nešto preša je ostalo na otocima. No, i te uljare treba obnoviti. Učinjen je ogroman iskorak jer moramo priznati da su maslinari izvanredno educirani. A tu je najveća zasluga



Pogon za preradu maslina, voća i povrća "PZ Orgula" je mini-tvornica za proizvodnju hrane, u čijem je sklopu i linija za proizvodnju ulja. Postrojenje: Fattoria 2 + 1 dekanter + 1 separator 1000/1200; Kontinuirani dekanterški sistem Instalirani kapacitet: cca 350/400 kg maslina na sat



udruga kao što je ona koju vodi Sinaj Bulimbašić, te Hrvatski zavod za poljoprivredno savjetodavnu službu. Moramo priznati da je država napravila ogroman iskorak. Financirala je otkup, a ujedno sve generirajući kroz neizbježni PDV. Najgore je ako prerađene masline u ulje proizvođač odnese kući. Prodaje tada na crno prijateljima, susjedima, turistima. I tu država, a time ni samo maslinarstvo nema neke koristi, a držeći ulje u inox posudama, ili što je još gore u kamenicama, proizvođač ima ispred sebe jednu veliku neizvjesnost. Strojevi i ta tehnologija omogućuje jedan zatvoren proces. U njima nema više kontakta sa zrakom što se nadgleda automatski ili poluautomatski. Kompletne prerade se vodi računalno i kompjutor pokazuje gdje se i kako odvija koja faza, ističe Mladinić. U usporedbi s onim što je bilo prije 18 godina, od kada djeluje Com-ing trade, moramo priznati da je učinjeno mnogo. Sada je na redu stvaranje branda mišljenja je Mladinić.



*I najudaljeniji otok ima kvalitetnu uljaru*

• Josip Mladinić s djelatnicom u uredu pokazuje pakiranja ulja iz uljara koje su instalirali

- Tu su već daleko otišli PZ Marina, Orgula, Blato, Pirovac, Makarska, Zvijezda d.d i drugi. Nemam ništa ni protiv uvoznog ulja, ali mora kupac znati tada da kupuje uvozno, a u našem slučaju u tom brandu koji bi trebao biti razvijen znao bi da kupuje ulje s točno određene lokacije ali i garantirane kvalitete. Svi danas poznaju toskansko ulje. Trebaju znati i za naše. Ima, kao primjerice Ipša iz Istre, onih koji su svoje etiketirali i izašli na europsko tržište. Imamo sada šumu malih brandova. No, mi definitivno ne možemo ići na velike količine, ali na kvalitetu možemo. Mi smo ipak zemlja sa šest milijuna stabala. Premalo da bi išli u količinsku utrku s jednom Italijom koja ima 70 milijuna stabala. No, ti isti Talijani priznaju kvalitetu našeg ulja. Kupuju ga, dolaze na naša natjecanja. Prvi pokazatelj da se nešto pozitivno događa je to što ekskluzivniji restorani pored vinoteke imaju i zbirku maslinova ulja koja nude mušterijama. Šest, ili sedam bočica od dva do tri decilitra s enormnom cijenom u vrhunskom restoranu velika je stvar u tom iskoraku. Zna se od kojeg je proizvođača, s kojeg prostora, ali i od koje sorte maslina.

#### **DALI JE CIJENA ULJA PREVISOKA**

Razgovarali smo i o ulju na trgovačkim policama. Mnogi ističu kako je cijena ulja previsoka. Mladinić ističe da u prosjeku ta cijena u trgovačkim lancima treba biti oko 70 kuna. Teško da kvalitetno ulje može biti jeftinije. Otkupna cijena uz dodatnu potporu je ove godine bila od 39 do 42 kune. Država je seljaku dala još 15-tak kuna da bi došao do cijene od nekih 50 do 55 kuna. No,

#### **MASLINARSTVO**

### **Preporučujemo uljare:**

**PZ Hvar**, O. Hvar  
**PZ Podšpilje**, O. Vis  
**Blato 1902 d.d.** Blato, O. Korčula  
**Žanetić d.o.o.** Blato, O. Korčula  
**Uljara Živogošće**, Živogošće  
**PZ Južni Primošten**, Primošten Južni  
**Uljara "Radelić"**, Gradac  
**Uljara Falkom**, Primošten južni  
**Uljara Vodice**, Vodice  
**Murterska uljara**, O. Murter  
**PZ Pošip**, Čara, O. Korčula  
**PZ Jedinstvo**, Smokvica, O. Korčula  
**PZ Lastovo**, O. Lastovo  
**PZ Olib**, O. Olib  
**PZ Maslina**, Kali, O. Ugljan  
**Uljara Punat**, O. Krk  
**PZ Selčanka**, Selca, O. Brač  
**Olma**, Makarska  
**PZ Poljica**, O. Hvar  
**Uljara "Vladimir"**, Sutivan, O. Brač  
**Uljara "Bodulica"**, Zaglav, Dugi otok  
**Uljara "Sv. Petar"**, O. Rab  
**Uljara "Zlatno Zrno"**, Biograd  
**Uljara "Bilaja"**, Najevi  
**Uljara "Tisno"**, Tisno, O. Murter  
**PZ Marina**, Marina  
**PZ Milna, Milna**, O. Brač  
**Institut za jadranske kulture i melioraciju krša**, Split  
**Uljara "Matić"**, O. Rab  
**PZ Pirovčanka**, Pirovac  
**PZ Orgula**, Marušići  
**Uljara "Zverinac"**, O. Zverinac  
**PZ Cres**, O. Cres  
**Uljara "Ivanišević"**, Krilo, Jesenice  
**Uljara "B.N."**, Marina, Svinca  
**Uljara "Posedarje"**, Posedarje  
**Uljara "Podgora"**, Podgora  
**Uljara "Grikula"**, Pučišća, O. Brač  
**Uljara "Dočić"**, Rab, O. Rab  
**Uljara "Bralić"**, Šibenik  
**Uljara Božić**, Svirče, O. Hvar

*Želite li preporučiti još neku uljaru slobodno javite na broj 0915106956 i mi ćemo ju objavljivati u narednim brojevima*



## RUJANSKI RADOVI U EKO MASLINIKU

### Branje zelenih plodova

Ovo je mjesec kada beremo zelene plodove stolnih maslina za konzerviranje, koji moraju biti krupni, zdravi i brani rukom.

Rujan je mjesec kada napada treća – posljednja generacija maslinine muhe, koja je opasna iz razloga što kada zrela ličinka napada plod, pada na tlo i u njemu se kukulji na dubini od tri centimetra ispod površine. Napominjemo da je tretiranje cijelog stabla masline kemijskim preparatima zabranjeno, stoga moramo zaštitu i suzbijanje provoditi isključivo dozvoljenim organskim sredstvima. Također vrijeme je tretiranja masline i protiv paunova oka, bolesti broj jedan u našim maslinicima koje ćemo tretirati bakrenim preparatima samo u izuzetnim prilikama, ali zato možemo bez straha tretirati mlada nerodna stabla i ona koja smo u svibnju navrnuli. Uzročnik ove bolesti preživljava vruće ljeto na zaraženom lišću, a dolaskom jesenskih kiša stvaraju se spore koje se prenose kapljicama vode i tako se infekcija brzo širi.

ako pođemo od polazne cijene 42 kune za litru, pa da na to ide boca i etiketa što još košta približno dodatnih 10 kuna, te plus još marža i rad u uljarama. Znači tu smo već na skoro 60 kuna, pa smo tu na ipak približnih 10 eura. No, drugo je pitanje koliko ćemo mi u Hrvatskoj moći izdržati tako veliku cijenu jer ulaskom u EU javit će se novi problemi. Cijene su ipak u europskim tržištima manje. Da ne bude zabune. Ekstra kvalitetna ulja i u tim zemljama koštaju 10, pa i 15 eura. No, standardna ulja ipak imaju nižu cijenu. Primjeri-

ce, u Hrvatskoj po glavi stanovnika smo napredovali i trošimo oko 1,5 litara ulja. No, u Italiji i Španjolskoj se troši po 10 litara. I normalno da tamo cijene budu i niže. Ima i ulja od komina i lampante koja su za upotrebu. Pravilnici su jasni i po njima se zna što koliko može koštati. Samo je važno da po tim pravilnicima bude na etiketama jasno naznačeno što se prodaje. Mi ne možemo proizvesti šest milijuna litara extra djevičanskog ulja. To bi bilo nerealno. No moramo znati kome se što može prodati. Zato moramo shvatiti da će se

konzumirati ulja i od 40, a i ona od 100 kuna.

### DRŽAVA I ŽUPANIJE POMOGLE PODIZANJU I RENOVIRANJU ULJARA

Pravilnik o povratu kapitalnih ulaganja je dodatni poticaj. Kada se pogon završi može se dobiti i do milijun kuna povrata. No, mi kada radimo financijske elaborate, ali moramo voditi računa i o tome koliko će biti sirovine u okolici. Računica mora biti jasna i banke vode računa o tome da se ne može praviti program podizanja uljare u blizini postojeće. Važno je i koliki su kapaciteti. Primjerice na Hvaru i Braču više nema potreba za uljarama. Nema logike ni podizati tamo gdje ima postojeći kapacitet. Mi u elaboratima moramo i takve stvari istaći.

Nisu to mala sredstva pogotovo ako znamo da uljara radi mjesec i pol dana. Najjeftinija uljara kapaciteta 350 do 450 kilograma na sat stoji oko 120 tisuća eura. No, ona od dvije tone na sat stoji barem 250 tisuća eura plus građevina. No, valjalo bi ulagati i u finaliziranje, odnosno pakiranje. Danas svega 30-tak posto ima i flaširanje i plasiranje na tržište. Neki brandovi kao što su Orgula, PZ Marina, Zvijezda, Olma, zatim Postira, Blato, Pi-

rovčanku, Agrolaguna i drugih su i prepoznati po svom imenu i kvalitetu. Za vjerovati je da će u budućnosti ipak polovica ostati samo za preradu i biti na usluzi seljacima. No, ovi koji imaju poznate marke će kupovati ulje od ovih manjih u okolici. Danas je ipak najčešća uljara s kapacitetom od 1,5 do dvije tone na sat. Iskoraci tipa Bilaja iz Najeva su ipak iskoraci u budućnost. U posljednje vrijeme javljaju se uljare koje organiziraju po maslinicima svakodnevno preuzimanje maslina i sve ih zajedno prerađuju a time postrojenje radi kontinuirano što je velika prednost. Mladinić ističe da je ostalo još malo nepokrivenog područja, a to je u zaleđu Zadra i Šibenika. Sve je drugo riješeno. Prošle godine suvremenu uljaru smo instalirali i na najudaljenijem otoku, Lastovu, pa možemo reći da je riješen i problem i s njihovim maslinama koji se više ne moraju transportirati na kopno.

### SIGURAN SERVIS U NAJKRAĆEM ROKU

U Hrvatskoj Pierailisi drži 99 posto prerade hladnim načinom. Ima još nekoliko malih uljara, također kvalitetnih proizvođača kao što je Alfa lava. U svijetu je također slična situacija. Čak 73 posto ulja u svijetu se proizvede na Pierailisi strojevima, tvrtke koja ima tvornice i izvan Europe. A najvažnije da u svakoj zemlji, kao i kod nas, imaju odlično razvijenu servisnu službu. No, i ove druge uljare su dobre, ali te tvrtke nemaju dobro organiziran servis. I najteži kvar se može riješiti u 24 sata. No, najčešće se reagira iz našeg skladišta u roku par sati. No, tvornica je u blizini Ancone, tako da je dostava svakog dijela moguća isti dan. No, kolega koji je također zastupnik i ja sve smo uljare obišli i 15.10 mogu bez problema početi raditi. Naši ljudi vole gledati proces proizvodnje. Pa je i Pierailisi napravio tip stroja Panorama gdje je mnogo toga u prozirnom materijalu pa se proces može gledati.

**Damir RUKOVANJSKI**

# NA JEDNOM MJESTU

## KOMPLETNA OPREMA

## TVORNIČKE CIJENE



Vulinčeva 10, Ivanić Grad  
 Tel.: 385 1 28 82 811, Fax: 385 1 28 82 482  
 E-mail: gumex-eko@inet.hr  
[www.gumex-eko.hr](http://www.gumex-eko.hr)



*18 godina s Vama!*



- **Nevenka Topić, vlasnica obrta; Nenad Bach, poznati glazbenik iz USA oduševljen je kvalitetom sokova kao i Ksenija Plantak, suvlasnica ergele Višnjica (slijeva)**

**JEDINI PROIZVOĐAČ HLADNO PREŠANIH PRIRODNIH SOKOVA U HRVATSKOJ**

# „MOLIM VAS JEDAN SOK OD CIKLE“

- **Ljubav, zdravlje i ljepota - značajke su prirodnih sokova obrta Prirodno Vrelo iz Osijeka. Proizvodnja zdrave hrane je budućnost i obrt se priprema za izlazak na svjetsko tržište**

**O**vih dana u „malom“ pogonu u Osijeku, Vinkovačka 90 mirišu jabuke, kruške, bilo je tu donedavno kupina,... tu je i cikla, sirovina za jedinstvene prirodne sokove. Ovaj „mali“ pogon iz godine u godinu povećava proizvodnju a svi proizvodi, za sada, završavaju na tržištu Hrvatske. Obrt Prirodno Vrelo jedini je proizvođač hladno prešanih sokova u Hrvatskoj od svježeg voća i povrća bez koncentriranja i dodavanja šećera, vode, konzervansa, boja, aroma i ugušćivača. Cilj je proizvesti kvalitetne i zdrave proizvode u kojima se fizikalnom metodom konzerviranja-pasterizacijom nastoje sačuvati izvorni miris i okus sirovina od kojih su proizvedeni. Kao takvi su prvi i jedinstveni u Hrvatskoj. Nevenka Topić, vlasnica obrta, rado ističe da su to sokovi ljubavi, zdravlja i ljepote.

## **SVE JE KRENULO 2003.G.**

Sve je krenulo ne tako davno, 2003. godine,

kada je Nevenka Topić diplomirani inženjer prehrambene tehnologije, stručnjak sa vizijom počela proizvodnju 100 % prirodnih sokova od odabranih sorti voća i povrća. U početku kao tehnolog u privatnoj tvrtki, a 2005. g. otvara obrt i započinje vlastitu proizvodnju. Rođena u Traparima kod Požege završila je kemijsku školu u Osijeku kao i Prehrambeno tehnološki fakultet - biotehnološki smjer. Ova hrabra žena, koja je od 1980. do 1998. g. radila u LIO Osijek gdje je obavljala niz različitih poslova (tehnolog, rukovoditelj razvojne službe, rukovoditelj razvojno-tehničkog sektora, pomoćnik direktora razvojno-tehničkog sektora), hrabro je krenula u jedno novo područje za koje je uvjerena da je budućnost.

„Potražnja naših sokova u Hrvatskoj iz godine u godinu raste, mijenjaju se navike potrošača i kod nas i u svijetu. Svjetski trendovi su zdrava hrana - kaže Nevenka - Mi se

pripremamo za značajan iskorak na svjetsko tržište koje sve više traži ove proizvode.“ Prirodno Vrelo ima sjedište u Osijeku, za poslužava 6 radnika, a ove godine će ukupno prerađivati oko 500 tona voća i povrća go-

## **Na svim policama u Hrvatskoj**

**PROIZVODI OBRTA** „Prirodno Vrelo“ nalaze se na policama zdrave hrane na području cijele Hrvatske, mahom u skoro svim velikim trgovačkim centrima te na policama ljekarni, trgovina zdrave hrane, odabranih hotela i restorana... Proizvode mogu konzumirati svio uzraste (djeca, mladi, odrasli), a mogu ih koristiti i dijabetičari, jer sadrže samo prirodni voćni šećer – fruktozu.



*Brend „Vrelo“ predstavio se na svim značajnim sajmovima u Hrvatskoj*



*Prirodni sokovi su spremni za isporuku kupcima, detalj iz skladišta*

dišnje (u jednoj smjeni), od čega 250 tona u uslužnoj preradi. Sve to daje oko 330000 litara različitih vrsta prirodnih sokova.

#### **PRIRODNA HRANA-IZVOR ZDRAVLJA**

U ovom trenutku obrt se proizvodi 4 grupe sokova u dvije vrste pakovanja 1000 ml i 200 ml). To su cikla mutni sok od povrća, jabuka mutni i bistri voćni sok te miješani sok jabuka-cikla.

Prve zapise o ljekovitom djelovanju cikla dao je Hipokrat (glasoviti grčki liječnik i medicinski pisac iz 4 st.pr.n.e.; smatra se osnivačem liječničke nauke. Sok od cikla sadrži betanin i betain. Betanin je obojeni pigment iz skupine flavonina. Djeluje kao antioksidans, hvatač slobodnih radikala. Sok je posebno djelotvoran kod osjećaja kroničnog umora i iscrpljenosti, kod osjećaja slabokrvnosti te za povećanje otpornosti organizma pri virozama i prehladama. Pre-

ma mišljenju stručnjaka sok od cikla ima i antitumorsko djelovanje.

Jabuka je jedinstvena riznica hranjivih tvari neophodnih našem organizmu (vitamini, minerali, lako probavljivi šećer, organske kiseline, biljna vlakna, pektini, enzimi, tanini...) zbog čega se u mnogim znanstvenim radovima ističu prednosti jabuke u sprječavanju najrazličitijih bolesti (čuva krvne žile, suzbija kolesterol, regulira probavu, izvrstan je diuretik, odlaže starenje...)

Osim proizvoda iz konvencionalnog uzgoja obrt je trenutno u pripremi i s ekološkim sokovima. Kao prvi eko proizvod plasiran je 100% prirodni mutni voćni sok od jabuka, a nedavno je proizveden i ekološki sok od kupina. Obavljena su ispitivanja i drugih vrsta proizvoda koje namjeravamo proizvoditi (kruška, dunja, grožđe, šljiva, celer, mrkva, peršin, batat, te mješavine voća i povrća).

#### **PREDNOSTI I IZVOZ**

U Hrvatskoj, trenutno, nema nijednog ozbiljnijeg proizvođača sa sličnim proizvodnim programom osim ovog obrta. Postoje proizvođači koji samo pakuju gotove proizvode. Prednosti obrta „Prirodno Vrelo“ se ogledaju u sljedećem:

- proizvodnja se odvija mljevenjem i prešanjem svježih plodova bez bilo kakvih korekcija mirisa i okusa sa ciljem da se sačuva izvorni okus i miris sirovina,
- proizvodnja nije i neće biti masovna već specijalizirana i fleksibilna koja se brzo može prilagoditi zahtjevima tržišta i sezonskom uzgoju sirovina,
- konkurentne cijene.

Cilj je razviti vlastiti brend VRELO koji će svaki kupac prepoznati kao kvalitetno i

#### **Uslužna prerada**

**OBRT „PRIRODNO VRELO“** daje šansu svim proizvođačima voća i povrća. Sirovine se, uz strogu kontrolu i poštivanje svih standarda, osiguravaju putem kooperanata iz cijele Hrvatske. Na ovaj način proizvođači voća i povrća mogu dio svoje proizvodnje usmjeriti u preradu. Još je jedna mogućnost pred proizvođačima voća i povrća. Obrt pruža uslugu prerade kupina, jabuka, krušaka, dunja, grožđa...Višak svojih proizvoda ili proizvode koje ne mogu plasirati kao konzumne proizvode mogu, uz najavu, dovesti u pogon na Vinkovačkoj 90 i napraviti prirodne sokove za svoje potrebe. Dovoljno je nazvati telefon 031/274 536 i dogovoriti se oko detalja uslužne prerade.

zdravo. Isto tako obrt želi razviti vlastitu liniju EKO sokova. Uz zadovoljavanje svih svjetskih standarda (uvođenje ISO certifikat, HACCP, Halal certifikat...) plan je proizvoditi: 100% prirodne sokove od voća i povrća, bez dodavanja vode, šećera i konzervansa (sirovine iz intenzivnog i eko uzgoja); povrtni i voćni piree (sirovine iz intenzivnog i eko uzgoja); nadjeve od voća i povrća (sirovine iz intenzivnog i eko uzgoja); džemove iz eko uzgoja... Izvoz ovih proizvoda je prioritet i plan je izvesti oko 70% proizvodnje. Daljnji razvoj je moguć uz nove investicije i zato se pripremljeni planovi razvoja u idućih nekoliko godina, a to znači povećanje proizvodnje, proširenje asortimana, značajan rast prodaje u Hrvatskoj i izvoz u Europu i SAD.

Stalnim usavršavanjem proizvodnje te kvalitetom svojih proizvoda uspjeh ovih zdravih proizvoda je uistinu zajamčen.

**Vladimir MIHAJLOVIĆ**



• Joskin deponatori demonstrirani nedavno u Jagnjedovcu kod Koprivnice

# ODRŽAVANJE ILI POPRAVLJANJE PLODNOSTI TLA

Prikazana su dva različita tipa deponatora: za tratinu i za oranicu. Na fotografijama možemo vidjeti primjenu zrele gnojovke

**TABLICA 1.: PRIPADAJUĆI IZNOS UVJETNOG GRILA PO POJEDINOJ VRSTI DOMAĆE ŽIVOTINJE**

| Domaća životinja                     | UG/domaćoj životinji |
|--------------------------------------|----------------------|
| Odrasla goveda starija od 24 mjeseca | 1,0                  |
| Goveda starosti od 12 do 24 mjeseca  | 0,6                  |
| Goveda starosti od 6 do 12 mjeseca   | 0,3                  |
| Rasplodni bikovi                     | 1,4                  |
| Telad                                | 0,15                 |
| Konji                                | 1,2                  |
| Ždreba                               | 0,5                  |
| Ovce i koze                          | 0,10                 |
| Janjad, jarad                        | 0,05                 |
| Krmače                               | 0,3                  |
| Nerasti                              | 0,4                  |
| svinje u tovu od 25 do 110 kg        | 0,15                 |
| Odojci                               | 0,02                 |
| Kokoši nesilice                      | 0,004                |
| Tovni pilići                         | 0,0025               |
| Purani                               | 0,02                 |
| Kunići i pernata divljač             | 0,002                |

deponatorom namijenjenim primjeni gnojovke na oraničnim površinama, piše na internet stranici HZPSS-a Tatjana Međimurec dipl. ing., a vidljive su i na našim slikama.

Ovim Pravilnikom propisuju se opća načela dobre poljoprivredne prakse u korištenju gnojiva, razdoblje u tijeku godine kada nije dozvoljena primjena gnojiva na poljoprivrednim tlima, način primjene gnojiva na nagnutim terenima, vodom zasićenim tlima, plavljenom, smrznutom ili snijegom prekrivenom tlu, uvjeti za primjenu gnojiva blizu vodotoka, postupci primjene mineralnog i organskog gnojiva, veličina i svojstva spremnika za stajski gnoj.

Uvjeti korištenja i postupanja s gnojivima propisani ovim Pravilnikom na područjima koja su, po Odluci o područjima podložnim eutrofikaciji i područjima ranjivim na nitrate donijetoj temeljem Zakona o vodama (»Na-

**TABLICA 2.: KOLIČINA DUŠIKA U STAJSKOM GNOJU KOJA SE DOBIJE GODIŠNJIM UZGOJEM DOMAĆIH ŽIVOTINJA, PRERAČUNATO NA UG**

| Vrsta domaće životinje  | N (kg/godina) |
|-------------------------|---------------|
| Goveda                  | 70            |
| Konji                   | 60            |
| Ovce i koze             | 70            |
| Svinje                  | 80            |
| Perad                   | 85            |
| Ostale domaće životinje | 85            |

rodne novine«, broj 107/95, 150/05), proglašena ranjivim, smatraju se obvezujućim u primjeni, a na ostalim područjima koja nisu proglašena ranjivim smatraju se preporukom korisnicima.

Gnojiva se koriste na način da se ostvare osnovni ciljevi gnojidbe:

- postizanje stabilnog, visokog i isplativog prinosa dobre kakvoće,
- optimizacija opskrbe usjeva hranjivima,
- održavanje ili popravljavanje plodnosti tla,
- zaštita okoliša.

Ciljevi podrazumijevaju vrstu, količinu i oblik biljnih hranjiva te način i vrijeme korištenja koji osiguravaju:

- najveću iskoristivost dodanih hranjiva,
- najmanji gubitak hranjiva,
- najmanji prijenos hranjiva u vode.

## GNOJIDBA U SKLADU S POTREBAMA BILJAKA

Gnojiva se koriste u skladu s potrebama biljaka za hranjivima pri čemu se uzima u obzir:

- bilanciranje unesenih hranjiva (mineralna i organska gnojidba, žetveni ostaci, navodnjavanje) i hranjiva iznesenih iz tla (odnošenje hranjiva ostvarenim prinosom, procjena gubitaka hranjiva ispiranjem, isparavanjem, denitrifikacijom) na temelju početne analize tla i tehnoloških postupaka tijekom proizvodnje,
- očekivana razina proizvodnje i kakvoća prinosa,
- raspoloživa količina hranjiva u tlu i dodatne

količine biljkama dostupnih hranjiva za koja predviđamo da će nastati u tijeku rasta usjeva, ovisno o uvjetima rasta usjeva, tipu tla, podneblju u kojem se usjev uzgaja,

- pH vrijednost tla, količina humusa u tlu i tekstura tla, kako s gledišta povećanja pristupačnosti hranjiva, tako i s gledišta smanjenog gubitka hranjiva ispiranjem,
- direktan utjecaj gnojidbe i indirektan utjecaj mjera popravke tla na raspoloživost sekundarnih hranjiva: kalcij (Ca), magnezij (Mg), sumpor (S), mikrohranjiva: bor (B), klor (Cl), bakar (Cu), željezo (Fe), mangan (Mn), molibden (Mo), nikal (Ni), cink (Zn), a posebice teških metala,
- uvjeti proizvodnje koji utječu na dostupnost hranjiva, posebno poljoprivredna kultura, pred usjev, obrada tla i navodnjavanje,
- rezultati lokalnih i regionalnih poljskih pokusa.

### KORIŠTENJE GNOJIVA S DUŠIKOM

Gnojiva s dušikom se unose u tlo u vrijeme pogodno za agrotehničke zahvate, osim u slučajevima kada je to ovim Pravilnikom zabranjeno.

Na područjima koja su ugrožena od poplava gnojivo se unosi u tlo kada završi razdoblje prijetnje od poplave i nakon što je isključena mogućnost plavljenja. Strojevi za primjenu gnojiva moraju ispunjavati sve tehničke zahtjeve kako bi se osigurala kontrolirana i pravilna primjena gnojiva, sa što manjim gubicima. Na područjima zona sanitarne zaštite izvorišta i drugih ležišta voda, koja se koriste ili su namijenjena za javnu vodoopskrbu, gnojidba poljoprivrednog zemljišta provodi se prema propisima koji uređuju upravljanje vodama. Pri određivanju količine stajskog gnojiva te načina i vremena primjene, moraju se poštivati odredbe ovoga Pravilnika.

(2) U tijeku jedne kalendarke godine poljoprivredno gospodarstvo može gnojiti poljoprivredne površine stajskim gnojem do sljedećih graničnih vrijednosti primjene dušika:

- 210 kg/ha dušika (N), dozvoljena primjena u početnom četverogodišnjem razdoblju
- 170 kg/ha dušika (N), dozvoljena primjena nakon isteka četverogodišnjeg razdoblja.

Primjenu stajskog gnojiva

potrebno je provoditi na način da se gubici dušika smanje na najmanju moguću mjeru. U cilju smanjivanja gubitaka dušika u primjeni stajskog gnojiva, korisno je provoditi sljedeće:

- gnojidba stajskim gnojem provodi se na način da se spriječi hlapljenje amonijaka, a pri tom treba voditi računa u kojem je stadiju vegetacija, o vremenskim razmacima, posebno temperaturi i vlažnosti zraka te osunčanosti,
- na nezasijanim površinama potrebno je stajski gnoj što prije unijeti u tlo,
- stajski gnoj treba jednakomjerno rasporediti po površini tla,
- gnojovku prije gnojenja promiješati. Zabranjena je primjena stajskog gnojiva:
- u II. Zoni sanitarne zaštite izvorišta, ako nije drugačije određeno propisima koji uređuju upravljanje vodama,
- na tlima zasićenim vodom,
- na tlima koja su prekrivena snježnim prekrivačem,
- na zamrznutim tlima te na plavnim zemljištima,
- u proizvodnji povrća, jagodastog voća i ljekovitog bilja, unutar 30 dana prije zriobe i berbe,
- pomiješanog s otpadnim muljem ili kompostom od otpadnog mulja,
- s poljoprivrednih gospodarstava na kojima su utvrđene bolesti s uzročnicima otpornim

na uvjete u gnojnoj jami,

- na ne poljoprivrednim zemljištima. Zabranjena je primjena gnojnice i gnojovke:
- u II. Zoni sanitarne zaštite izvorišta, ako nije drugačije određeno propisima koji uređuju upravljanje vodama,
- na 25 m udaljenosti od bunara,
- na 20 m udaljenosti od jezera,
- na 5 m udaljenosti od ostalih vodenih tokova,
- na nagnutim terenima gdje se slijevaju s površine,
- na nagnutim terenima uz vodotokove, s nagibom većim od 10 % na udaljenosti manjoj od 10 m od vodenih tokova.

### SKLADIŠTITI NA UREĐENIM GNOJIŠTIMA

Stajski gnoj skladišti se na uređenim gnojilištima: platoima za kruti stajski gnoj, gnojilišnim jamama, lagunama, jamama za gnojnicu, ili u drugim spremnicima. Spremnici moraju biti vodonepropusni, tako da ne dođe do izlivanja, ispiranja ili otjecanja stajskog gnojiva u okoliš, kao i onečišćenja podzemnih i površinskih voda. Tekući dio stajskog gnojiva mora biti prikupljen u vodonepropusne gnojne jame iz kojih ne smije biti istjecanja u podzemne ili površinske vode. Spremnici moraju svojom veličinom zadovoljiti prikupljanje gnojiva za šestomesečno razdoblje, s time da je za jedno uvjetno grlo potrebno, za razdoblje od šest mjeseci skladištenja, osigurati:

– za kruti stajski gnoj najmanje 4 m<sup>2</sup> površine spremnika uz visinu nakupine gnojiva od 2 m odnosno 8 m<sup>3</sup> prostora spremnika za kruti stajski gnoj, ako je visina hrpe manja od 2 metra, a za gnojnicu spremnik od 2 m<sup>3</sup>,

- za skladištenje gnojovke 10 m<sup>3</sup> za lagune.

Bez obzira na odredbe ovoga pravilnika, jame za gnojnicu nije potrebno izgraditi ukoliko se kroz sustav i tehnologiju uzgoja domaćih životinja ne stvara gnojica.

### VIŠAK STAJSKOG GNOJA MORA SE ZBRINUTI

Ako se gnojidba stajskim gnojem ne može provesti zbog nedovoljnih poljoprivrednih površina, poljoprivredno gospodarstvo mora višak stajskog gnojiva zbrinuti gnojidbom poljoprivrednih površina drugog vlasnika na temelju ugovora, preradom stajskog gnojiva u bio-plin, kompost, supstrat, ili pak zbrinjavanjem stajskog gnojiva na druge načine.

M.BARIĆ

**TABLICA 3.: SADRŽAJ DUŠIKA, FOSFORA I KALIJA U STAJSKIM GNOJIVIMA I NAJVEĆA DOZVOLJENA KOLIČINA U PRIMJENI GNOJIVA**

| Vrsta gnojiva     | % N | % P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> | % K <sub>2</sub> O | Granične vrijednosti primjene dušika (N) | Najveća dozvoljena količina gnojiva prema graničnim vrijednostima | sadržana količina hranjiva (kg/ha) |                               |                  |
|-------------------|-----|---------------------------------|--------------------|------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|------------------------------------|-------------------------------|------------------|
|                   |     |                                 |                    | kg/ha                                    | (u t/ha)                                                          | N                                  | P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> | K <sub>2</sub> O |
| Goveđi            | 0.5 | 0.3                             | 0.5                | 210                                      | 42                                                                | 210                                | 126                           | 210              |
|                   |     |                                 |                    | 170                                      | 34                                                                | 170                                | 102                           | 170              |
| Konjski           | 0.6 | 0.3                             | 0.6                | 210                                      | 35                                                                | 210                                | 105                           | 210              |
|                   |     |                                 |                    | 170                                      | 28                                                                | 170                                | 85                            | 170              |
| Ovčji             | 0.8 | 0.5                             | 0.8                | 210                                      | 26                                                                | 210                                | 130                           | 210              |
|                   |     |                                 |                    | 170                                      | 21                                                                | 170                                | 106                           | 170              |
| Svinjski          | 0.6 | 0.5                             | 0.4                | 210                                      | 35                                                                | 210                                | 175                           | 140              |
|                   |     |                                 |                    | 170                                      | 28                                                                | 170                                | 142                           | 113              |
| Kokošji           | 1.5 | 1.3                             | 0.5                | 210                                      | 14                                                                | 210                                | 182                           | 70               |
|                   |     |                                 |                    | 170                                      | 11                                                                | 170                                | 147                           | 57               |
| Brojlerski        | 3.0 | 3.0                             | 2.0                | 210                                      | 7                                                                 | 210                                | 210                           | 140              |
|                   |     |                                 |                    | 170                                      | 5.5                                                               | 170                                | 170                           | 110              |
| Kompost goveđi    | 2.1 | 2.2                             | 0.8                | 210                                      | 10                                                                | 210                                | 220                           | 80               |
|                   |     |                                 |                    | 170                                      | 8                                                                 | 170                                | 180                           | 65               |
| Gnojovka goveđa   | 0.4 | 0.2                             | 0.5                | 210                                      | 52 m <sup>3</sup> /ha                                             | 208                                | 104                           | 260              |
|                   |     |                                 |                    | 170                                      | 42 m <sup>3</sup> /ha                                             | 170                                | 85                            | 210              |
| Gnojovka svinjska | 0.5 | 0.4                             | 0.3                | 210                                      | 42 m <sup>3</sup> /ha                                             | 210                                | 168                           | 126              |
|                   |     |                                 |                    | 170                                      | 34 m <sup>3</sup> /ha                                             | 170                                | 136                           | 102              |

# MOŽE I PO LOŠIJIM TERENIMA, A I PREKO PREPREKA

- U Suzukiju se sjedi povišeno i na stražnjoj klupi tako da putnici imaju pune bolju preglednost

Japanski proizvođač automobila sve ozbiljnije kreće u osvajanje svjetskog automobilskeg tržišta. Tako se na tržištu sve češće pojavljuju vozila koja nisu iz kompaktne klase već pripadaju u sve popularnije crossover i male SUV-ove.

Takav je i suzukijski crossover SX4 koji u dizajnerskom smislu ne djeluje pretjerano agresivno ali zbog svoje visine i udaljenosti podnice od tla izgleda atraktivno poput malog terenca.

Dužinom spada u kompaktnu klasu (4100mm) pri čemu je međuosovinski razmak 2500mm.

U suzukiju SX4 sjedala su u povišenom položaju i vozač ima odličan pregled ceste. Osnovni prtljžnik mu je 270 l, a spuštanjem stražnje klupe taj se obujam povećava na 625 l. Prtljžnik je pravilnog oblika

i vrlo je pristupačan.

SX4 se može pohvaliti suvremenim interijerom koji se daleko odmakao od suhoparnog i sivog japanskog stila. U Suzukiju se sjedi povišeno i na stražnjoj klupi tako da putnici imaju pune bolju preglednost. Odličan je za vožnju po lošijim terenima i u savladavanju manji prepreka. Uz to, u zavojima se i ne ljulja previše, s obzirom na svoju visinu i povišeno težište.



*Unatoč nešto tvrdim materijalima, kvalitete završne izrade interijera je vrlo dobra, kao i položaj sjedenja za upravljačem*



*Prostora na stražnjim sjedalima ima sasvim dovoljno za tri osobe*

Model SX4 dolazi sa pogonom na prednje kotače i pogonom 4x4, pri čemu su ranije samo jači 1,6-litreni benzinac od 107KS i dizelaš od 120KS bili rezervirani za integralni pogon. Međutim, sada i snažniji VVT benzinac zajedno s najbogatijom paletom opreme GS dolazi u kombinaciji s prednjim pogonom.

Suzukijev četverocilindrični benzinac s 107 KS i s varijabilno upravljivim usisnim ventilima ima ekonomičnu potrošnju u gradskoj vožnji, dok mu na otvorenoj cesti omogućava

## TEHNIČKE KARAKTERISTIKE

|             |                    |
|-------------|--------------------|
| Motor       | benzinski, 16 V    |
| Cilindri    | 4                  |
| Obujam      | 1586 ccm           |
| Snaga       | 107 KS             |
| Moment      | 140Nm              |
| Potrošnja   | 5.8/6,8/8,5l/100Km |
| Ubrzanje    | 10,7 sec           |
| Max. Brzina | 180 km/h           |
| Prtljžnik   | 270/625litara      |
| Mjenjač     | 5 brzina, ručni    |
| Cijena      | 15.226 eura        |



- Novi suzuki salon u Osijeku, Auto grupa d.o.o. Osijek, Prolaz J.Leovića 3, Osijek, 031/283-666



*Suzukijevih 107 KS imaju ekonomičnu potrošnju u gradskoj vožnji*

odlične preformance.

Iz gore navedenog proizlazi da je kupnja suzukijske SX4 isplativa investicija tim više što proizvođač daje trogodišnje jamstvo ili 100 000 km.

Cijeli automobil izgleda vrlo pokretljivo i sportski, tako da se očekuje kako će se za njega zagrijati i mlađi kupci.



**KRUŽNI TOK  
ŽUPANIJSKA**

**KRUŽI, KRUŽI  
I SUZUKI SKUŽI**  
**OD SADA NA KRUŽNOM TOKU**



**GRAD OSIJEK**

**NOVI SUZUKI PARTNER U GRADU**

**Auto-grupa**

Prolaz J. Leovića 3 /Đakovština/  
Telefon: 031 283 666

# **Eurowolf**

Germany

[www.acm-mehanizacija.hr](http://www.acm-mehanizacija.hr)  
[www.foton-perkins.com](http://www.foton-perkins.com)  
[www.euro-wolf.com](http://www.euro-wolf.com)

## **ISKORISTITE OVU JEDINSTVENU PRILIKU!**

**POVRAT KAPITALNIH  
ULAGANJA JE 40%**

**75 ks  
105.000 KN\***

**EuroWolf 754/4WD**

Motor: 4 cilindra, 75 kS

Pogon: 4 x 4

 **Perkins** Licence



\*Isporučka odmah

\*PDV i grijana kabina su uključeni u cijenu.

**Tel: 01/6621 311, Mob: 091/6608 092**

**DISTRIBUTERI:**

Banjavčić d.o.o., Karlovac, 047/641-290  
Santini d.o.o., Vinkovci, 032/308-340  
Panex agm d.o.o., Čakovec  
Agronom d.o.o., Požega, 034/319-051  
Džambo trade d.o.o., Virovitica, 033/730-764  
Danijel d.o.o., Pleternica, 034/311-087  
Val-ma d.o.o., Križ, 01/2820-627  
Mar d.o.o., Bjelovar, 043/251-021  
Adria panos d.o.o., Osijek, 031/351-235