

HRVATSKE AUTOHTONE NAMIRNICE I PROIZVODI

Roca, Ivona

Master's thesis / Specijalistički diplomski stručni

2016

Degree Grantor / Ustanova koja je dodijelila akademski / stručni stupanj: **Polytechnic of Šibenik / Veleučilište u Šibeniku**

Permanent link / Trajna poveznica: <https://um.nsk.hr/um:nbn:hr:143:051254>

Rights / Prava: [In copyright](#)/[Zaštićeno autorskim pravom.](#)

Download date / Datum preuzimanja: **2024-09-22**

Repository / Repozitorij:

[VUS REPOSITORY - Repozitorij završnih radova
Veleučilišta u Šibeniku](#)



**VELEUČILIŠTE U ŠIBENIKU
SPECIJALISTIČKI DIPLOMSKI STRUČNI STUDIJ
ODJEL MENADŽMENTA**

IVONA ROCA

HRVATSKE AUTOHTONE NAMIRNICE I PROIZVODI

Diplomski rad

ŠIBENIK, 2015.

**VELEUČILIŠTE U ŠIBENIKU
SPECIJALISTIČKI DIPLOMSKI STRUČNI STUDIJ
ODJEL MENADŽMENTA**

HRVATSKE AUTOHTONE NAMIRNICE I PROIZVODI

Diplomski rad

Kolegij: Prehrana u turizmu

Mentor: Nikolina Gaćina, mag.ing.,v.pred.

Studentica: Ivona Roca

Matični broj studenta: 12364097

ŠIBENIK, lipanj 2015.

Sadržaj

1. UVOD	1
1.1. Cilj rada	2
1.2. Metode pisanja rada.....	2
1.3. Doprinos rada	2
1.4. Struktura rada	2
2. ZAŠTITA HRVATSKIH AUTOHTONIH NAMIRNICA I PROIZVODA.....	4
2.1. Definicija autohtonih prehrambenih proizvoda.....	4
2.2. Regulatorna Evropske Unije.....	4
2.3. Zaštićena oznaka izvornosti i zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla.....	5
2.4. Zaštita autohtonih proizvoda	6
2.5. Postupak zaštite autohtonih proizvoda	6
2.6. Zaštićene oznake izvornosti (ZOI)	7
2.6.1. Neretvanska mandarina	8
2.6.2. Ekstra djevičansko maslinovo ulje Cres.....	9
2.6.3. Ogulinski kiseli kupus/Ogulinsko kiselo zelje	9
2.6.4. Varaždinsko zelje	10
2.6.5. Istarski pršut	10
2.7. Zaštićene oznake zemljopisnog podrijetla (ZOZP)	11
2.7.1. Slavonski kulen/slavonski kulin	11
2.7.2. Baranjski kulen.....	12
2.7.3. Dalmatinski pršut	12
2.7.4. Drniški pršut.....	13
2.7.5. Krčki pršut.....	13
2.7.6. Lički krumpir.....	14
2.7.7. Zagorski puran.....	14
2.7.8. Poljički soparnik.....	15
2.8. Proizvodi u postupku zaštite na nacionalnoj razini	16
2.8.1. Istarsko ekstra djevičansko maslinovo ulje - oznaka izvornosti.....	16
2.8.2. Ekstra djevičansko maslinovo ulje otoka Korčule - oznaka izvornosti	17
2.8.3. Paška janjetina - oznaka izvornosti	17
2.8.4. Šoltansko maslinovo ulje - oznaka izvornosti	18
2.8.5. Krčko maslinovo ulje - oznaka izvornosti.....	19
2.9. Postupak registracije na razini Evropske Unije	19
3. ZAŠTITA PASMINA DOMAĆIH ŽIVOTINJA U REPUBLICI HRVATSKOJ	21
3.1. Nacionalni program očuvanja izvornih i zaštićenih pasmina domaćih životinja u RH.....	21

3.2. Važnost očuvanja izvornih i zaštićenih pasmina domaćih životinja	22
3.3. Popis izvornih i zaštićenih pasmina domaćih životinja na području Republike Hrvatske	23
3.4. Modeli očuvanja izvornih i zaštićenih pasmina domaćih životinja u Republici Hrvatskoj.....	24
3.4.1. Model očuvanja izvornih pasmina u izvornom okruženju (in situ).....	25
3.4.2. Model očuvanja izvornih pasmina izvan izvornog okruženja (ex situ).....	25
4. HRVATSKA GASTRONOMIJA	26
4.1. Obilježja i razvoj gastronomije u Hrvatskoj.....	26
4.2. Specifičnosti Hrvatske gastronomije po područjima.....	26
4.4. Projekt „Hrvatska autohtona kuhinja“	30
4.4.1. Nova mobilna aplikacija „Hrvatska kuhinja“-prvi hrvatski vodič kroz autohtonu gastronomiju Hrvatske	31
4.4.2. Uključivanje ugostiteljskih objekata u projekt „Hrvatska autohtona kuhinja“	32
4.4.3. Primjer ugostiteljskog objekta koji nosi oznaku „Hrvatska autohtona kuhinja“	33
5. AGROTURIZAM I NJEGOV UTJECAJ NA PROMICANJE HRVATSKIH AUTOHTONIH PROIZVODA.....	35
5.1. Definicija i sadržaj agroturizma	35
5.2. Povijesni pregled razvoja agroturizma u Europi i u Hrvatskoj	36
5.3. Institucionalni okvir razvoja agroturizma u EU	37
5.3.1. Agroturizam u Austriji	39
5.3.2. Agroturizam u Italiji	39
5.3.3. Agroturizam u Francuskoj	39
5.3.4. Agroturizam u Španjolskoj	39
5.3.5. Agroturizam u Švicarskoj	40
5.4. Subjekti razvoja agroturizma u Republici Hrvatskoj	40
5.5. Važnost agroturizma.....	41
6. ZAKLJUČAK	44
LITERATURA:.....	47

1.UVOD

Područje označavanja poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda oznakom izvornosti i zemljopisnog podrijetla predstavlja snažno nasljeđe Europske unije u smislu ograničavanja izmještanja autohtonih proizvodnja izvan njihovog tradicionalnog područja. Prihvaćajući ta pravila i propise, i hrvatskim se proizvođačima daje mogućnost da svoje proizvode na prikladan način registriraju kao dio kulture, tradicije i gastronomije Europe.

U Hrvatskoj je, prema regulativi koja regulira područje oznaka izvornosti i oznaka zemljopisnog podrijetla, ukupno 13 zaštićenih proizvoda.

Zakonodavni okvir prema kojem su navedeni proizvodi zaštićeni utvrđuje, ne način i pravila proizvodnje tradicionalnih, izvornih, odnosno autohtonih proizvoda, već pravila komunikacije svojstava ovih proizvoda, kako bi na taj način omogućio razvoj poljoprivrednih i prerađivačkih aktivnosti koje su povezane s visokom kvalitetom tih proizvoda. Drugi važan aspekt ove regulative je zaštita potrošača, odnosno jasna komunikacija koja sprječava dovođenje u zabludu u vezi s područjem podrijetla ovih proizvoda.

U RH je od 1991. do 2003. godine zaštita oznaka izvornosti i zemljopisnog podrijetla bila u nadležnosti Hrvatske gospodarske komore i Državnog zavoda za intelektualno vlasništvo. Godine 2003., stupanjem na snagu Zakona o hrani, nadležnost za registraciju i zaštitu oznaka izvornosti i zemljopisnog podrijetla za poljoprivredne i prehrambene proizvode prenesena je na Ministarstvo poljoprivrede.

Danas regulativa za autohtone proizvode razlikuje oznaku izvornosti i oznaku zemljopisnog podrijetla te oznaku tradicionalnog ugleda. Oznaka izvornosti i zemljopisnog podrijetla odnose se na naziv koji označava proizvod koji potječe iz određene regije, mjesta ili, iznimno, zemlje, s tim da se oznaka izvornosti (OI), *Protected Designation of Origin* (PDO) definira kao naziv proizvoda čija kvaliteta ili svojstva, u bitnom ili isključivo, proizlaze iz te zemljopisne sredine i nerazdvojivi su od prirodnih i ljudskih faktora koji vladaju u tom prostoru te čiji se svi proizvodni koraci odvijaju u tom definiranom zemljopisnom području.

Oznakom zemljopisnog podrijetla (OZP), odnosno *Protected Geographical Indication* (PGI) smatra se naziv koji identificira proizvod čija se kvaliteta, reputacija ili drugo obilježje isključivo pripisuju njegovom zemljopisnom podrijetlu, a čiji se barem jedan proizvodni korak odvija u tom zemljopisnom području.¹

¹ <http://www.progressive.com.hr/component/content/article/62-kolumne/4268-izvorni-tradicijski-proizvodi-hrvatska-hrana-dio-tradicije-europe.html>

1.1.Cilj rada

Cilj ovog rada je prikazati postojeću strukturu zaštite hrvatskih autohtonih namirnica i proizvoda, detaljnije opisati posebnost proizvoda koji nose zaštićenu oznaku izvornosti i zaštićenu oznaku zemljopisnog podrijetla. Također, cilj je identificiranje ključnih poveznica zaštite autohtonih namirnica i proizvoda sa hrvatskom gastronomijom i razvojem agroturizma.

U fokusu rada biti će opis autohtonih proizvoda i namirnica sukladno njihovim zakonskim specifikacijama, te regulativa koje pridonose njihovoj implementaciji u gastronomiju i agroturizam.

1.2.Metode pisanja rada

Budući da je rad teorijskog karaktera podatci će e prikupljati sekundarnim metodama istraživanja, tj. Analizom relevantne literature kao i analizom statističkih podataka.

Metodom deskripcije opisati će se trenutno stanje zaštićenih proizvoda u Hrvatskoj. Također, opisat će se stanje gastronomije, stanje agroturizma u pojedinim europskim zemljama te u Hrvatskoj.

Metodom komparacije pronaći ćemo sličnosti i razlike među različitim agroturističkim destinacijama i njihovoj gastronomskoj ponudi.

1.3.Doprinos rada

Radom se želi pokazati trenutno stanje zaštite hrvatskih autohtonih proizvoda. Poseban naglasak stavljen je na važnost daljnjeg razvoja ovoga trenda. Radom je napravljena poveznica zaštite hrvatskih autohtonih namirnica i proizvoda sa zaštitom hrvatskih životinjskih pasmina, razvojem gastronomije i razvojem agroturizma.

1.4.Struktura rada

Struktura ovog rada je izložena kroz nekoliko cjelina.

U uvodu je dana struktura i ciljevi rada.

U drugom dijelu dana je definicija autohtonih prehrambenih proizvoda. Objašnjena je Regulativa Europske Unije, pojmovi zaštićenih oznaka izvornosti i zemljopisnog podrijetla. Također su nabrojani i prema pripadajućim zakonskim specifikacijama opisani svi proizvodi koji u RH nose jednu od ovih oznaka.

U trećem dijelu rada opisan je pojam i važnost nacionalnog programa očuvanja izvornih i zaštićenih pasmina domaćih životinja u RH.

Četvrti dio rada sadrži opis obilježja, razvoja, specifičnosti i važnosti hrvatske gastronomije.

U petom dijelu rada opisan je agroturizam i njegov utjecaj na promicanje hrvatskih autohtonih proizvoda.

Na samom kraju dan je zaključak, popis korištene literature te slika.

2.ZAŠTITA HRVATSKIH AUTOHTONIH NAMIRNICA I PROIZVODA

2.1.Definicija autohtonih prehrambenih proizvoda

Izraz autohton (od grč. *autos* »sâm, isti« i *chthon* »tlo, zemlja«), kojemu u hrvatskom jeziku najbolje odgovara samonikao (pa s nekom nijansom samobitan), ne upotrebljava se svagda u posve istom značenju, ni kod nas ni drugdje. Odnosi se redovno na kulturu, bolje dio kulture ili na pojedinačna dobra nekoga naroda, zemlje, kraja.²

Autohtoni prehrambeni proizvodi zbog tehnoloških, prehrambenih i organoleptičkih specifičnosti kvalitetom i posebnosću konkuriraju ostalim prehrambenim proizvodima na globalnom tržištu.³

2.2.Regulativa Europske Unije

Europska Unija je još 1992. godine stvorila prve stabilne sustave za zaštitu i podizanje vrijednosti poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda s oznakom izvornosti i oznakom zemljopisnog podrijetla, odnosno oznakom tradicijskog ugleda hrane što je definirano Uredbom Vijeća (EEZ) br. 2081/192 od 14. srpnja 1992. godine.

Nadalje, Uredbom Vijeća (EEZ) br. 510/2006 definirano je područje oznaka izvornosti i oznaka zemljopisnog podrijetla.

Istovremeno, područje vezano za oznake tradicionalnog ugleda hrane regulirano je Uredbom Vijeća (EEZ) br. 509/2006 kao garantirano tradicionalnim specijalitetima.

Europska unija propisala je u Uredbi (EU) br. 1151/2012 *on quality schemes for agricultural products and foodstuff* zahtjeve za zaštitu autohtonih proizvoda.

U Republici Hrvatskoj su osim navedene Uredbe (EU) br. 1151/2012, na snazi još dva propisa:

1.*Zakon o zaštićenim oznakama izvornosti, zaštićenim oznakama zemljopisnog podrijetla i zajamčeno tradicionalnim specijalitetima poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda* (NN br. 80/13, 14/14, 30/15) i

2.*Pravilnik o zaštićenim oznakama izvornosti, zaštićenim oznakama zemljopisnog podrijetla i zajamčeno tradicionalnim specijalitetima poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda* (NN br. 86/13).

Pod pojmom »nacionalni znak« podrazumijeva se znak vizualnog identiteta zaštićenog naziva oznake poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda.

² <http://hr.wikipedia.org/wiki/Autohtonost>

³ <http://www.svijet-kvalitete.com/index.php/prehrana/1689-autohtoni-prehrambeni-proizvodi>

Ostali pojmovi u smislu Zakona o zaštićenim oznakama izvornosti, zaštićenim oznakama zemljopisnog podrijetla i zajamčeno tradicionalnim specijalitetima poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda imaju jednako značenje kao pojmovi uporabljeni u Uredbi (EU) br. 1151/2012.⁴

2.3. Zaštićena oznaka izvornosti i zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla

Članak 4. Uredbe (EU) br. 1151/2012 kazuje da sustav zaštićenih oznaka izvornosti i zaštićenih oznaka zemljopisnog podrijetla ima za cilj pružanje pomoći proizvođačima proizvoda vezanih sa zemljopisnim područjem tako da:

- a) osigurava ostvarivanje pravednog povrata za kvalitetu njihovih proizvoda,
- b) osigurava ujednačenu zaštitu naziva kao prava intelektualnog vlasništva na području Unije,
- c) osigurava potrošačima jasne informacije o svojstvima proizvoda s dodanom vrijednosti.

Za potrebe Uredbe (EU) br. 1151/2012 „oznaka izvornosti“ znači naziv kojim se označava proizvod:

- a) koji potječe iz određenog mjesta, regije, ili u posebnim slučajevima države,
- b) čija kvaliteta ili karakteristike u bitnom ili isključivo, nastaju pod utjecajem posebnih prirodnih i ljudskih čimbenika određene zemljopisne sredine; i
- c) čije se sve faze proizvodnje odvijaju u određenom zemljopisnom području;

Za potrebe ove Uredbe „oznaka zemljopisnog podrijetla“ znači naziv kojim se označava proizvod:

- a) koji potječe iz određenog mjesta, regije, ili države;
- b) čija se kvaliteta, ugled ili ostale karakteristike pripisuju njegovom zemljopisnom podrijetlu; i
- c) čija se najmanje jedna faza proizvodnje odvija u određenom zemljopisnom području.⁵

⁴ <http://www.zakon.hr/cms.htm?id=634, koji je zakon>

⁵ [http://www.mps.hr/UserDocImages/HRANA/Uredba%20\(EU\)%20br.%201151%202012%20o%20sustavima%20kvalitete%20za%20poljoprivredne%20i%20prehrambene%20proizvode%20\(SL%20L%20343,%202014.%2012.%202012.\).pdf](http://www.mps.hr/UserDocImages/HRANA/Uredba%20(EU)%20br.%201151%202012%20o%20sustavima%20kvalitete%20za%20poljoprivredne%20i%20prehrambene%20proizvode%20(SL%20L%20343,%202014.%2012.%202012.).pdf)

2.4. Zaštita autohtonih proizvoda

Republika Hrvatska zbog posebnosti zemljopisnog položaja, prirodnih i klimatskih uvjeta kao i bogate kulture te tradicije, posjeduje veliki broj autohtonih prehrambenih proizvoda koji zbog tehnoloških, prehrambenih i organoleptičkih specifičnosti, kvalitetom i posebnošću uspješno konkuriraju na hrvatskom tržištu i dio su naše gastronomske ponude. Mnogi od njih su postali prepoznatljivi kao i zemljopisna područja u kojima se proizvode.

Proizvodi se štite zbog:

- više cjenovne kategorije
- stvaranja identiteta i prepoznatljivosti
- izravne veze proizvoda s određenim zemljopisnim područjem daje dodatnu vrijednost i prepoznatljivost tom području, te pridonosi ruralnom razvoju
- osnivanja interesnih udruženja, ako ona još ne postoje u svrhu zajedničkog nastupa na tržištu, odnosno zajedničke promidžbe prehrambenog proizvoda.⁶

2.5. Postupak zaštite autohtonih proizvoda

Nadležno ministarstvo za potrebe provedbe Uredbe (EU) br. 1151/2012 obavlja sljedeće poslove:

- provodi nacionalni postupak zaštite naziva poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda i na prijelaznoj osnovi odobrava zaštitu naziva na razini Republike Hrvatske,
- dostavlja Europskoj komisiji dokumentaciju potrebnu za registraciju zaštićenog naziva zaštićene oznake izvornosti (ZOI), oznake zemljopisnog podrijetla (ZOZP) i zajamčeno tradicionalnog specijaliteta (ZTS) poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda na razini Europske unije,
- provodi postupak ovlašćivanja kontrolnih tijela koja potvrđuju sukladnost sa specifikacijom proizvoda.

Zahtjev za zaštitu naziva oznake izvornosti, oznake zemljopisnog podrijetla i zajamčeno tradicionalnog specijaliteta poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda ima pravo podnijeti udruga proizvođača. Zahtjev se podnosi Ministarstvu na propisanom obrascu uz dokumente propisane Uredbom (EU) br. 1151/2012 te se informacija o zaprimljenom zahtjevu za zaštitu naziva objavljuje na internetskim stranicama Ministarstva. Ministar osniva stručno Povjerenstvo za provedbu postupka zaštite naziva oznake izvornosti, oznake zemljopisnog podrijetla i zajamčeno tradicionalnog specijaliteta poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda. Ako Povjerenstvo utvrdi da Zahtjev ispunjava odredbe Uredbe (EU) br. 1151/2012 i

⁶ <http://www.mps.hr/default.aspx?id=6078>

provedbenih propisa predlaže ministru objavu informacije o podnesenom Zahtjevu u »Narodnim novinama« te objavu specifikacije poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda na internetskim stranicama Ministarstva. Danom objave informacije »Narodnim novinama« počinje teći rok za podnošenje prigovora u kojem svaka fizička ili pravna osoba koja ima pravni interes i koja ima sjedište ili prebivalište u Republici Hrvatskoj može Ministarstvu u roku od trideset dana podnijeti prigovor na Zahtjev. Ako Ministarstvo ne zaprimi prigovor u propisanom roku Povjerenstvo predlaže ministru donošenje rješenja o zaštiti autohtonih proizvoda ZOI, ZOZP i ZTS.

Slika 1. Oznaka izvornosti, oznaka zemljopisnog podrijetla i oznaka zajamčenog tradicionalnog specijaliteta poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda



Izvor: <http://www.svijet-kvalitete.com/index.php/prehrana/1689-autohtoni-prehrambeni-proizvodiwww.svijet-kvalitete.com>

Nakon što je naziv zaštićen u Republici Hrvatskoj sukladno odredbama Uredbe (EU) br. 1151/2012 i provedbenih propisa Ministarstvo dostavlja Europskoj komisiji dokumentaciju potrebnu za registraciju oznake na razini Europske unije. Ministarstvo na internetskim stranicama objavljuje specifikacije proizvoda na temelju kojih je Europska komisija donijela pozitivnu odluku o registraciji oznake.

Naziv proizvoda koji je registriran zaštićen je od zlouporabe i narušavanja ugleda izvornog proizvoda.⁷

2.6. Zaštićene oznake izvornosti (ZOI)

Proizvodi koji u Republici Hrvatskoj nose zaštićenu oznaku izvornosti su navedeni na stranicama Ministarstva poljoprivrede. Uz svaki od navedenih 5 proizvoda koji nose zaštićenu oznaku izvornosti (ZOI) priložena je Izmijenjena specifikacija proizvoda koja sadrži 12-15 str. teksta.

⁷ <http://www.svijet-kvalitete.com/index.php/prehrana/1689-autohtoni-prehrambeni-proizvodi>

Izmijenjena specifikacija proizvoda sadrži sljedeće podatke:

- naziv proizvoda,
- opis proizvoda (opća definicija, opis sirovine, opis gotovog proizvoda);
- zemljopisno područje proizvodnje proizvoda;
- dokaz o podrijetlu proizvoda;
- postupak proizvodnje proizvoda;
- povezanost proizvoda sa zemljopisnim područjem proizvodnje;
- ovlašteno tijelo za provjeru sukladnosti;
- pravila označavanja proizvoda i
- zahtjeve propisane posebnim propisima (prilozi).

Za potrebe ovoga rada opisana je samo definicija proizvoda i najosnovnije karakteristike.

U RH zaštićenu oznaku izvornosti nose sljedeći proizvodi:

1. Neretvanska mandarina
2. Ekstra djevičansko maslinovo ulje Cres
3. Ogulinski kiseli kupus/Ogulinsko kiselo Zelje
4. Varaždinsko zelje i
5. Istarski pršut

U nastavku se opisane osnovne karakteristike svakog od ovih pet proizvoda koji s ponosom nose zaštićenu oznaku izvornosti u RH.

2.6.1. Neretvanska mandarina

Slika 2. Neretvanska mandarina



Izvor: www.mps.hr

Mandarina je zimzelena biljka, sa širim listovima od ostalih citrusa. Plod „Neretvanske mandarine“ je kriškasta mesnata bobica (hisperidum), kod koje se kora lagano odvaja od jezgre i po čemu se jasno razlikuje od drugih agruma.

Kvaliteta „Neretvanske mandarine“ određena je sljedećim parametrima:

- plodovi moraju biti bez otvorenih oštećenja i karakterističnog oblika,
- karakteristična žuta boja mora biti prisutna najmanje 1/3 površine ploda,
- udio voćnog soka treba biti minimalno 40%,

- udio karotenoida u jestivom dijelu ploda iznosi od 15.50 do 26 mg/kg,
- udio ukupnih kiselina u plodu treba biti u granicama između 0,7% i 1,3%,
- Najmanji dozvoljeni omjer šećera i kiselina u plodu Neretvanske mandarine je 7:1 (TSS/TA),
- veličina ploda „Neretvanske mandarine“ je u granicama kalibra 1-XX do kalibra 4.⁸

2.6.2. Ekstra djevičansko maslinovo ulje Cres

Slika 3. Ekstra djevičansko maslinovo ulje Cres



Izvor: www.mps.hr

Ekstra djevičansko maslinovo ulje Cres proizvodi se od autohtone sorte maslina slivnjača i sorte plominka koje se u maslinicima uzgajaju pojedinačno ili zajedno u najmanjem udjelu od 90%. Ostatak od 10% predstavljaju druge sorte koje se uzgajaju na području proizvodnje iz otoka Cresa ali nemaju većeg utjecaja na konačnu kakvoću proizvoda.

Proizvodnja i prerada maslina te skladištenje i punjenje „Ekstra djevičanskog maslinovog ulja Cres“ u ambalažu ograničeno je na područje otoka Cresa. Granicu zemljopisnog područja proizvodnje predstavlja obalna crta otoka Cresa.⁹

2.6.3. Ogulinski kiseli kupus/Ogulinsko kiselo zelje

Slika 4. Ogulinski kiseli kupus/Ogulinsko kiselo zelje



Izvor: www.mps.hr

Ogulinski kiseli kupus/Ogulinsko kiselo zelje je proizvod dobiven prirodnom malolaktičnom fermentacijom svježeg kupusa autohtone sorte ogulinski upisane u Popis utvrđenih domaćih i

⁸<http://www.mps.hr/UserDocsImages/HRANA/NER%20MANDARINA/Izmijenjena%20Specifikacija%20proizvoda.pdf>

⁹http://www.mps.hr/UserDocsImages/HRANA/CRESKO%20MASLINOVO%20ULJE/Specifikacija_ulje_Cres_FINAL7_cover.pdf

odomaćenih stranih sorti poljoprivrednog bilja koje se nalaze u proizvodnji u Republici Hrvatskoj (Prilog 3., NN br. 12/94. str.313), koji je proizveden i prerađen na području Grada Ogulina i Općina Josipdol, Plaški, Tounj i Saborsko.¹⁰

2.6.4. Varaždinsko zelje

Slika 5. Varaždinsko zelje



Izvor: www.mps.hr

Varaždinsko zelje je povrtna kultura dobivena od autohtone čuvene sorte varaždinski kupus (*Brassica oleracea* var. *capitata* f. *alba*) upisane u sortnu listu u Republici Hrvatskoj, a koja se komercijalno uzgaja samo u definiranom području. Proizvod Varaždinsko zelje u optimalnom stupnju tehnološke zrelosti specifičnih je morfoloških svojstava po kojima se razlikuje od drugih vrsta zelja.¹¹

2.6.5. Istarski pršut

Slika 6. Istarski pršut



Izvor: www.mps.hr

Pršut je visokovrijedan proizvod zahvaljujući svojim izvrsnim senzorskim osobinama – ugodnom mirisu i okusu te visokim sadržajem bioaktivnih spojeva poput esencijalnih aminokiselina, koenzima Q10, karnozina, anserina, karnitina i ostalih spojeva s pozitivnim učinkom na ljudsko zdravlje.¹²

Istarski pršut je trajni suhomesnati proizvod od svinjskog buta bez nogice, kože i potkožnog masnog tkiva sa zdjeličnim kostima, suho salamuren morskom soli i začinicima, sušen na zraku i bez dimljenja, podvrgnut procesima sušenja i zrenja koji traju najmanje godinu dana.

¹⁰ <http://www.mps.hr/UserDocsImages/HRANA/OGULINSKO%20KISELO%20ZELJE/Izmijenjena%20Specifikacija%20proizvoda.pdf>

¹¹ <http://www.mps.hr/UserDocsImages/HRANA/VZ%20ZELJE/Izmijenjena%20Specifikacija%20proizvoda.pdf>

¹² Skupina autora, (2013.): 100 (i pokoja više) crtica iz znanosti o prehrani, Hrvatsko društvo prehrambenih tehnologa, biotehnologa i nutricionista, Zagreb

Proizvodi se isključivo od svježih butova dobivenih od svinja oprasenih i tovljenih u za to definiranom zemljopisnom području. Unutar istog područja nalaze se i sve klaonice i rasjekaonice koje imaju odobrenje za klanje, odnosno pripremu butova namijenjenih proizvodnji istarskog pršuta.¹³

2.7.Zaštićene oznake zemljopisnog podrijetla (ZOZP)

Proizvodi koji u RH nose oznaku zemljopisnog podrijetla (ZOZP) su navedeni na stranicama Ministarstva poljoprivrede. Uz svaki od navedenih 8 proizvoda koji nose zaštićenu oznaku zemljopisnog podrijetla (ZOZP) priložena je Izmijenjena specifikacija proizvoda koja sadrži 10-15 str. teksta.

Podatci koje sadrži Izmijenjena specifikacija proizvoda gotovo su identični prethodno navedenim podacima kod proizvoda koji nose zaštićenu oznaku izvornosti (ZOI).

U Republici Hrvatskoj zaštićenu oznaku zemljopisnog podrijetla nose slijedeći proizvodi:

1. Slavonski kulen/slavonski kulin
2. Baranjski kulen
3. Dalmatinski pršut
4. Drniški pršut
5. Krčki pršut
6. Lički krumpir
7. Zagorski puran i
8. Poljički soparnik.

Koje su značajke navedenih proizvoda i zašto su baš oni ti koji u Republici Hrvatskoj nose zaštićenu oznaku zemljopisnog podrijetla pročitajte u nastavku rada.

2.7.1.Slavonski kulen/slavonski kulin

Slika 7.Slavonski kulen/slavonski kulin



Izvor: www.mps.hr

Slavonski kulen/slavonski kulin je trajna kobasica proizvedena od mješavine najkvalitetnijih dijelova svinjskog mesa, leđne slanine, soli i začina koja se nadjeva u slijepo svinjsko crijevo.

¹³<http://www.mps.hr/UserDocsImages/HRANA/ISTARSKI%20PRŠUT/Izmijenjena%20Specifikacija%20proizvoda%20Istarski%20pr%C5%A1ut-Istarski%20pr%C5%A1ut.pdf>

Nadjeveno crijevo se tijekom najmanje 150 dana podvrgava sukcesivnim procesima fermentacije, hladnog dimljenja, sušenja i zrenja. Slavonski kulen/slavonski kulin je tradicijski mesni specijalitet koji se proizvodi u ograničenom zemljopisnom području Slavonije i u skladu s uvjetima proizvodnje, kontrole i označavanja proizvoda.

Slavonski kulen/Slavonski kulin se proizvodi iz mesa svinja oprašenih i utovljenih u specifikaciji definiranom zemljopisnom području regije Slavonije.¹⁴

2.7.2. Baranjski kulen

Slika 8. Baranjski kulen



Izvor: www.mps.hr

Baranjski kulen je fermentirana trajna kobasica, proizvod od usitnjenog svinjskog mesa, začinenog mljevenom paprikom i bijelim lukom te paprom, napunjenog u svinjsko slijepo crijevo ili „katicu“ kako se često naziva u Baranji. Nije dopuštena uporaba bilo kojeg drugog dijela svinjskih crijeva ili umjetnih ovitaka. Fermentacija traje najmanje 90 dana. Baranjski kulen ovalna je oblika i čvrste konzistencije, bez zamjetnih oštećenja i mrlja te značajnije prisutnosti plijesni na ovitku. Težina gotovog proizvoda iznosi minimalno 0,80 kg. Na prosjeku, Baranjski kulen ima karakteristično ujednačen, prepoznatljiv izgled, što se postiže korištenjem uvijek iste granulacije od 8 mm prilikom usitnjavanja mesa u pripravi nadjeva.¹⁵

2.7.3. Dalmatinski pršut

Slika 9. Dalmatinski pršut



Izvor: www.mps.hr

¹⁴<http://www.mps.hr/UserDocsImages/HRANA/SL%20KULEN/Izmijenjena%20Specifikacija%20proizvoda%20slavonski%20kulen.pdf>

¹⁵<http://www.mps.hr/UserDocsImages/HRANA/BARANJSKI%20KULEN/Izmijenjena%20Specifikacija%20proizvoda%20Baranjski%20kulen.pdf>

Dalmatinski pršut je trajni suhomesnati proizvod proizveden od svinjskog buta s kosti, kožom i potkožnim masnim tkivom. Smije se proizvoditi od svježih butova s kosti dobivenih od svinja koje su potomci komercijalnih mesnih pasmina, križanaca ili linija odnosno njihovih križanaca u. bilo kojoj kombinaciji. Dalmatinski pršut ne sadrži nikakve dodatke (nitrite, nitrate, kalijev sorbat, askorbinsku i propionsku kiselinu) osim morske soli. Masa Dalmatinskog pršuta u trenutku stavljanja na tržište iznosi najmanje 6,5 kg, a njegova starost je, računajući od početka prerade, najmanje 12 mjeseci).¹⁶

2.7.4.Drniški pršut

Slika 10.Drniški pršut



Izvor: www.mps.hr

Drniški pršut je s krupnom morskom soli soljen, prešan, hladno dimljen i sušen svinjski but obrađen bez zdjeličnih kosti i nožice, proizveden tijekom vremenskog perioda od minimalno 12 mjeseci u ograničenom zemljopisnom području i u skladu s uvjetima proizvodnje, kontrole i označavanja proizvoda koje propisuje specifikacija.¹⁷

2.7.5.Krčki pršut

Slika 11.Krčki pršut



Izvor: www.mps.hr

¹⁶<http://www.mps.hr/UserDocsImages/HRANA/DALM%20PRŠUT/Izmijenjena%20Specifikacija%20proizvoda.pdf>

¹⁷<http://www.mps.hr/UserDocsImages/HRANA/DRNISKI%20PRŠUT/SPECIFIKACIJA%20PROIZVODA%20-%20Drniski%20pr%C5%A1ut%20-izmjena.pdf>

Krčki pršut je trajan suhomesnati proizvod od svinjskog buta bez zdjeličnih kosti, suho salamuren morskom soli i začinima, sušen na zraku bez dimljenja te podvrgnut procesima sušenja i zrenja u trajanju od najmanje godinu dana.

Proizvodnja krčkog pršuta ograničena je isključivo na područje otoka Krka. Otok Krk podijeljen je na 6 jedinica lokalne samouprave: Grad Krk te općine Baška, Malinska-Dubašnica, Omišalj, Punat i Vrbnik. Neke od navedenih jedinica lokalne samouprave unutar svojih administrativnih granica osim dijelova otoka Krka obuhvaćaju i obližnje otočiće (Košljun, Prvić, Plavnik,...) na kojima nije dozvoljena proizvodnja krčkog pršuta.¹⁸

2.7.6.Lički krumpir

Slika 12.Lički krumpir



Izvor: www.mps.hr

Lički krumpir su gomolji namijenjeni tržištu za prehranu ljudi, te je za većinu potrošača najvažniji vanjski izgled i kulinarska svojstva (proba kuhanja). Veličina gomolja je minimalno promjera 35 mm (izračunato kao dužina jedne strane kvadratnog otvora mreže kroz kojeg gomolj prolazi bez uporabe sile), oblik gomolja je duguljasto ovalan.

Za proizvodnju ličkog krumpira koristi se sjeme udomaćenih sorata Dessire, Bintje ili Viktorija ili sorata sličnih karakteristika, koje kao sortnu karakteristiku imaju minimalno 19% suhe tvari (visok sadržaj škroba).¹⁹

2.7.7.Zagorski puran

Slika 13.Zagorski puran



Izvor: www.mps.hr

¹⁸<http://www.mps.hr/UserDocsImages/HRANA/Kr%C4%8Dki%20pr%C5%A1ut/Izmjenjena%20Specifikacija%20proizvoda.pdf>

¹⁹<http://www.mps.hr/UserDocsImages/HRANA/LICKI%20KRUMPIR/Izmijenjena%20Specifikacija%20proizvoda.pdf>

Zagorski puran je proizvod koji se dobiva klanjem životinja (peradi) autohtone hrvatske pasmine zagorski puran starosti od 6 do 8 mjeseci koji su uzgojeni metodom slobodnog uzgoja (ispašom) na otvorenom. Proizvod Zagorski puran se na tržište stavlja kao očišćen trup sa, vratom i iznutricama, ili polovica očišćenog trupa u svježem ili u smrznutom stanju. Pod iznutricama se podrazumijevaju jetra i očišćeni želudac koji se u promet stavlja uz očišćeni trup, a srce, bubreg, te dišni organi ostaju unutar očišćenog trupa. Klaonička obrada Zagorskog purana provodi se u razdoblju od 01.listopada do 30.travnja.²⁰

1.7.8.Poljički soparnik

Slika 14.Poljički soparnik



Izvor: www.mps.hr

Poljički soparnik/Poljički zeljenak/Poljički uljenjak, radi se od jednostavnih sirovina: mekog pšeničnog brašna, blitve, crvenog luka, maslinovog i miješanog (maslinovo i suncokretovo ulje u omjeru 1:1) ulja, češnjaka, soli i vode. Poljički soparnik/Poljički zeljenak/Poljički uljenjak je pekarski proizvod od razvaljenog tijesta ispunjen blitvom i crvenim lukom „kapulom“, a ispečen na užarenom kominu u žeravci s lugom (na žaru posut pepelom).

Okrugloga je oblika, promjera od 90 do 110 cm (ovisno o promjeru okrugle daske „sinije“ (izričaj koji se koristi u definiranom zemljopisnom području), namazan maslinovim uljem i stučenim ili sitno isjeckanim češnjakom. Ispečen i namazan reže se tako da se dobiju komadi „fete“ (izričaj koji se koristi u definiranom zemljopisnom području) oblika romboida. Veličina izrezanih komada romboidnog izgleda „pašajice“ (izričaj koji se koristi u svakodnevnom govoru u definiranom zemljopisnom području) ovisi o promjeru Poljičkog soparnika/Poljičkog zeljenaka/Poljičkog uljenaka.. Izrezani komadi oblika su romboida, dok se ostali komadi zovu okrajci (rubni komadi). To su krajevi s uvrnutim rubom i nepravilnog su oblika.

Boje su svijetložute do svijetlo zelene, mjestimično nagorjele i popucale kore. Mirisa pečenog tijesta je po drvu izgaranom na otvorenoj vatri i češnjaku. Rubni komadi su djelomično

²⁰ <http://www.mps.hr/UserDocsImages/HRANA/PURANI/Izmijenjena%20Specifikacija%20proizvoda2.pdf>

hrskavog okusa, dok su komadi udaljeniji od ruba mekanog i specifičnog okusa kojeg daje kombinacija blitve, maslinovog ulja i češnjaka.²¹

2.8. Proizvodi u postupku zaštite na nacionalnoj razini

Na internetskim stranicama Ministarstva poljoprivrede Republike Hrvatske navedeni su proizvodi koji su u postupku zaštite na nacionalnoj razini. Riječ je o slijedećim proizvodima:

1. Međimursko bučino ulje/Košćičino ulje z' Međimurja - oznaka zemljopisnog podrijetla
2. Istarsko ekstra djevičansko maslinovo ulje - oznaka izvornosti
3. Korčulansko maslinovo ulje - oznaka izvornosti
4. Paška janjetina - oznaka izvornosti
5. Šoltansko maslinovo ulje - oznaka izvornosti
6. Krčko maslinovo ulje - oznaka izvornosti
7. Meso istarskog goveda - oznaka izvornosti

Na stranicama Ministarstva poljoprivrede specifikacija proizvoda nije dostupna za svih navedenih sedam proizvoda. Specifikacija proizvoda sadrži iste ili slične podatke koji su navedeni kod proizvoda koji nose zaštićenu oznaku izvornosti i zaštićenu oznaku zemljopisnog podrijetla. Oni proizvodi za koje postoji priložena Specifikacija opisani su u nastavku.

2.8.1. Istarsko ekstra djevičansko maslinovo ulje - oznaka izvornosti

Slika 15. Istarsko ekstra djevičansko maslinovo ulje



Izvor: www.mps.hr

„Istarsko ekstra djevičansko maslinovo ulje“ je ekstra djevičansko maslinovo ulje koje se proizvodi od plodova uzgojenih u maslinicima smještenim na područjima unutar granica Istarske županije i dijela Primorsko-goranske županije. U maslinicima su pojedinačno ili u

²¹ <http://www.mps.hr/UserDocsImages/HRANA/SOPARNIK/Izmijenjena%20specifikacija%20proizvoda.pdf>

različitim omjerima zastupljene najmanje u 80% udjelu slijedeće sorte maslina: istarska belica, buža, karbonaca, črnica, žizolera, rošinjola, puntoža, leccino, frantoio, moraiolo, pendolino i picholine.²²

2.8.2 Ekstra djevičansko maslinovo ulje otoka Korčule - oznaka izvornosti

Slika 16. Korčulansko maslinovo ulje



Izvor: www.mps.hr

„Korčulansko maslinovo ulje“ je ekstra djevičansko maslinovo ulje koje se dobiva izravno iz ploda maslina autohtonih sorti lastovke i drobnice, pojedinačno ili u kombinaciji, u najmanjem udjelu od 80%. Područje proizvodnje maslina namijenjenih za proizvodnju „Korčulanskog maslinovog ulja“ obuhvaća terene koji se nalaze na otoku Korčuli.²³

2.8.3. Paška janjetina - oznaka izvornosti

Slika 17. Paška janjetina



Izvor: www.mps.hr

„Paška janjetina“ je meso dobiveno klanjem mlade muške i ženske sisajuće janjadi, ojanjene od istoimene hrvatske zaštićene izvorne pasmine ovaca-paške ovce, koju se uzgaja isključivo na otoku Pagu. Na otoku Pagu kolju vrlo mladu i laganu janjad koja do klanja, a radi sisanja,

²²<http://www.mps.hr/UserDocsImages/HRANA/ISTARSKO%20ED%20MASLINOVO%20ULJE/Specifikacija%20proizvoda-%20ISTARSKO%20EKSTRA%20DJEVI%20CANSKO%20MASLINOVO%20ULJE.pdf>

²³<http://www.mps.hr/UserDocsImages/HRANA/KORCULANSKO%20MASLINOVO%20ULJE/Specifikacija%20Kor%C4%8Dulansko%20maslinovo%20ulje.pdf>

danonoćno boravi s ovcama na pašnjaku i u staji. Janjad „Paške janjetine“ pri klanju ne smije biti starija od 45 dana (računajući od datuma janjenja do datuma klanja).

„Paška janjetina“ konzumira se isključivo tehnički obrađena, a meso je izrazito sočno i mekano, ugodno okusa i blagog mirisa kao posljedice klanja mlade mlijekom hranjene janjadi.

„Paška janjetina“ proizvodi se samo na području otoka Paga.²⁴

2.8.4.Šoltansko maslinovo ulje - oznaka izvornosti

Slika 18.Šoltansko maslinovo ulje



Izvor: www.mps.hr

„Šoltansko maslinovo ulje“ proizvodi se od plodova autohtone sorte maslina Levantinke (sinonim: Šoltanka) koja mora zastupljena s najmanje 50% udjela. Druga sorta koje je dozvoljena za proizvodnju „Šoltanskog maslinovog ulja“ je Oblica. Udio Levantinke i Oblice zajedno mora biti najmanje 95%. Ostalih 5% mogu biti druge sorte koje se uzgajaju u šoltanskim maslinicima i obzirom na mali postotak nemaju utjecaja na konačna svojstva proizvoda. Područje proizvodnje „Šoltanskog maslinovog ulja“ obuhvaća područje otoka Šolte i sedam otočića ispred mjesta Malinice: Polebrnjak, Saskinja, Balkun, Kamik, Grmej i Stipanska, koje se podudara s područjem općine Šolta.²⁵

²⁴<http://www.mps.hr/UserDocsImages/HRANA/PASKA%20JANJETINA/Specifikacija%20proizvoda%20Pa%C5%A1ka%20janjetina.pdf>

²⁵<http://www.mps.hr/UserDocsImages/HRANA/SOLTANSKO%20MASLINOVO%20ULJE/Specifikacija%20proizvoda%20%C5%A0oltansko%20maslinovo%20ulje.pdf>

2.8.5. Krčko maslinovo ulje - oznaka izvornosti

Slika 19. Krčko maslinovo ulje



Izvor: www.mps.hr

„Krčko maslinovo ulje“ je ekstra djevičansko maslinovo ulje dobiveno izravno iz ploda masline slijedećih autohtonih krčkih sorti maslina: Debela, Naška, Rošulja i Slatka koje moraju biti zastupljene pojedinačno ili zajedno u najmanjem udjelu 80%. Za proizvodnju „Krčkog malinovog ulja“ mogu se koristiti i sorte se nalaze na zemljopisnom području otoka Krka.²⁶

2.9. Postupak registracije na razini Europske Unije

Nakon što je naziv proizvoda zaštićen u Republici Hrvatskoj, sukladno članku 8. Zakona o zaštićenim oznakama izvornosti, zaštićenim oznakama zemljopisnog podrijetla i zajamčeno tradicionalnim specijalitetima poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda („Narodne novine“ br. 80/13, 14/14), Ministarstvo poljoprivrede dostavlja Europskoj komisiji dokumentaciju potrebnu za registraciju oznake na razini EU.

Sukladno članku 8. stavku 2. Uredbe (EU) Vijeća i Europskog parlamenta br. 1151/2012 o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode dokumentacija koja se dostavlja EU mora sadržavati slijedeće:

- naziv i adresu skupine koja podnosi zahtjev
- Jedinstveni dokument
- Izjavu države članice (Republika Hrvatska) u kojoj se izražava mišljenje daje zahtjev koji je skupina podnijela udovoljava uvjetima Uredbe (EU) br. 1151/2012 i odredbama koje su donesene u skladu s njom
- mjesto objave specifikacije proizvoda (web stranica Ministarstva poljoprivrede).

²⁶<http://www.mps.hr/UserDocsImages/HRANA/SOLTANSKO%20MASLINOVO%20ULJE/Specifikacija%20proizvoda%20C5%A0oltansko%20maslinovo%20ulje.pdf>

Sukladno članku 19. Zakona o zaštićenim oznakama izvornosti, zaštićenim oznakama zemljopisnog podrijetla i zajamčeno tradicionalnim specijalitetima poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda („Narodne novine“ br. 80/13, 14/14), svi nazivi proizvoda zaštićeni u Republici Hrvatskoj do 01. srpnja 2013. godine odnosno podnositelji zahtjeva za zaštitu moraju pokrenuti postupak registracije na razini Europske unije do 01. srpnja 2014. godine. Pored gore navedene dokumentacije koja se dostavlja EU, podnositelj zahtjeva mora priložiti odnosno dostaviti i sve priloge odnosno povijesne dokaze (koji su sastavni dio specifikacije proizvoda) u elektroničkom obliku na nekom od elektroničkih medija.²⁷

Krčki pršut postao je prvi hrvatski proizvod koji je dobio oznaku zaštićenog zemljopisnog podrijetla odnosno prvi proizvod - Krčki pršut čiji je naziv registriran i zaštićen na zajedničkom EU tržištu, stoji u službenom listu Europske unije o upisu naziva u registar zaštićenih oznaka izvornosti i zaštićenih oznaka zemljopisnog podrijetla.

Proces zaštite naziva ovog proizvoda započeo je u travnju 2010. godine kada je Ministarstvu poljoprivrede Mesnica-market „Žužić“, Krk dostavila zahtjev za registraciju oznake zemljopisnog podrijetla Krčkog pršuta. Nakon provedene procedure Ministarstvo poljoprivrede je u ožujku 2012. godine donijelo Rješenje o registraciji oznake zemljopisnog podrijetla čime je naziv „Krčki pršut“ postao zaštićen u Republici Hrvatskoj.

U veljači 2014. godine Ministarstvo poljoprivrede uputilo je Europskoj komisiji zahtjev za registraciju naziva zaštićene oznake zemljopisnog podrijetla „Krčki pršut“ na razini Europske unije.

Nakon procedure na europskoj razini 14. travnja ove godine, objavom navedene Uredbe Komisije, naziv Krčki pršut upisan je u registar zaštićenih oznaka.²⁸

Zahtjevi za registraciju oznake podrijetla koji su objavljeni u službenom listu EU radi procedure prigovora na europskoj razini:

1. Ogulinski kiseli kupus/Ogulinsko kiselo zelje (Datum publikacije 10/04/2015)
2. Ekstra djevičansko maslinovo ulje Cres (Datum publikacije 19/02/2015)
3. Neretvanska mandarina (Datum publikacije 19/02/2015)

²⁷ <http://www.mps.hr/UserDocsImages/HRANA/AUTOHTONI/postupak%20podno%C5%A1enja%20zahtjeva%20na%20EU%20razini.pdf>

²⁸ <http://www.poslovni.hr/hrvatska/krcki-prsut-postao-prvi-hrvatski-proizvod-koji-je-dobio-oznaku-zasticenog-zemljopisnog-podrijetla-294036#>

4. Istarski pršut (Datum publikacije 01/06/2013)²⁹

Ovi proizvodi, ukoliko Europska komisija ne zaprimi niti jedan prigovor, biti će slijedeće registrirane hrvatske oznake na razini Europske Unije.

3.ZAŠTITA PASMINA DOMAĆIH ŽIVOTINJA U REPUBLICI HRVATSKOJ

3.1.Nacionalni program očuvanja izvornih i zaštićenih pasmina domaćih životinja u RH
Izvorne i zaštićene pasmine domaćih životinja naslijeđe su Republike Hrvatske čija je vrijednost vidljiva na ekonomskoj, socijalnoj, prirodnoj i kulturološkoj razini. Naslijeđene

²⁹<http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/list.html;jsessionid=pL0hLqqLXhNmFQyF11b24mY3t9dJQPflg3xbL2YphGT4k6zdWn34!>

izvorne pasmine domaćih životinja u svojim genima objedinile su tisućljetna događanja iz svog okruženja, pod utjecajem ili bez utjecaja čovjeka. Izvorne pasmine su živi spomenik minulih vremena koje čuvaju identitet podneblja. Njihovi geni mogući su potencijal za sigurnost proizvodnje hrane u budućim vremenima u kojima će važnost njihove otpornosti i prilagodljivosti doći do punog izražaja. Neke od izvornih pasmina na područje Republike Hrvatske dospjele su iz drugih regija uslijed industrijalizacije i globalizacije stočarske proizvodnje. One također trebaju biti pod prismotrom stručne i šire javnosti, te po ukazanoj potrebi biti zaštićene na primjeren način.

Ciljevi Nacionalnog programa očuvanja izvornih pasmina domaćih životinja u Republici Hrvatskoj su:

- podržavanje transparentnosti i definiranje nadležnosti u aktivnostima zaštite izvornih pasmina (državne institucije, nevladine organizacije, ustanove, privatni sektor),
- razvoj i nadzor provedbe konzervacijskih *in situ* i *ex situ* programa zaštite izvornih pasmina,
- razvoj modela očuvanja izvornih pasmina u sustavima održivog korištenja,
- razvoj modela zaštite izvornih pasmina u okviru upravljanja/očuvanja prirodnih staništa,
- razvijanje suradnje na nacionalnoj, regionalnoj i globalnoj razini.

3.2. Važnost očuvanja izvornih i zaštićenih pasmina domaćih životinja

Izvorne i zaštićene pasmine su jedinstveno genetsko naslijeđe stvarano stotinama i tisućama godina, te kao takvo u određenoj mjeri neponovljivo. One pružaju sigurnost za održivu proizvodnju hrane u budućnosti, a njihov tisućljetni suživot s čovjekom i podnebljem učinio ih je važnom sastavnicom genetskog i kulturološkog naslijeđa. Njihovim nestajanjem smanjuje se biološka raznolikost u poljodjelstvu odnosno ukupna biološka raznolikost ekološkog sustava

Očuvanje izvornih i zaštićenih pasmina domaćih životinja u Republici Hrvatskoj značajno je iz gospodarskih, kulturnih i znanstvenih razloga.

Izvorne i zaštićene pasmine domaćih životinja poticaj su oživljavanja dijela ruralnih područja, osiguravajući lokalnoj populaciji dodatni prihod. Pogodne su za korištenje i održavanje pašnjačkih površina, sprječavanje devastacije i sukcesije staništa (biotopa), uključivanje u programe organske (ekološke) proizvodnje i razvijanje prepoznatljivih tradicionalnih robnih marki. Sastavni su dio ekosustava o kojem ovise brojne druge biljne i životinjske vrste.

3.3. Popis izvornih i zaštićenih pasmina domaćih životinja na području Republike Hrvatske

Izvornom (autohtonom, zavičajnom) pasminom može se smatrati specifična skupina životinja, koja je u određenoj zemlji dovoljno dugo uzgajana, da bi se genetski adaptirala na tradicionalne proizvodne sustave i okoliš (FAO, 1999).

Zakon o stočarstvu Republike Hrvatske definira izvorne pasmine kao "pasmine domaćih životinja stvorene na području Republike Hrvatske".

Zakon o zaštiti prirode izvorne pasmine domaćih životinja definira kao udomaćenu svojtu, odnosno, udomaćenu vrstu na čiji je proces evolucije djelovao čovjek kako bi udovoljio svojim potrebama a koja se razvila kao posljedica tradicionalnog uzgoja i čini dio hrvatske prirodne baštine.

Popis izvornih i zaštićenih pasmina i sojeva domaćih životinja nastalih na teritoriju Hrvatske (NN 127/98, NN 73/03, NN 39/06, NN 126/07, 70/09) navodi slijedeće pasmine i sojeve kao izvorne i zaštićene:

Goveda:

- Istarsko govedo
- Slavonsko-srijemski podolac
- Buša

Konji:

- Hrvatski posavac
- Hrvatski hladnokrvnjak
- Lipicanac
- Međimurski konj

Magarci:

- Istarski magarac
- Primorsko-dinarski magarac
- Sjeverno-jadranski magarac

Ovce:

- Cigaja
- Creska ovca
- Dalmatinska pramenka
- Dubrovačka ruda

- Istarska ovca
- Krčka ovca
- Lička pramenka
- Paška ovca
- Rapska ovca

Koze:

- Hrvatska šarena koza
- Hrvatska bijela koza

Svinje:

- Crna slavonska
- Turopoljska

Perad:

- Zagorski puran
- Kokoš hrvatica

Pčele:

- Siva pčela

3.4. Modeli očuvanja izvornih i zaštićenih pasmina domaćih životinja u Republici Hrvatskoj

Očuvanje izvornih i zaštićenih pasmina domaćih životinja moguće je kroz dva metodološka pristupa:

- očuvanje u izvornom okruženju (*in situ*),
- očuvanje izvan izvornog okruženja (*ex situ*).

Ex situ i *in situ* modeli očuvanja ne isključuju se međusobno i navedene metode najbolje je kombinirati. Metodološki pristup očuvanju izvornih i zaštićenih pasmina domaćih životinja ovisi o više čimbenika od kojih su temeljni:

- proizvodna (gospodarska) konkurentnost,
- veličina populacije (stvarna, efektivna),
- stupanj ugroženosti (populacijski trend, genetska struktura, reprodukcijaska učinkovitost),
- zemljopisna distribucija (disperzija) populacije,
- interes (senzibiliziranost) lokalne zajednice i šire javnosti za zaštitu.

3.4.1. Model očuvanja izvornih pasmina u izvornom okruženju (in situ)

Model *in situ* očuvanja izvornih pasmina predstavlja aktivan dinamičan pristup zaštite pasmine u njenom izvornom okruženju. Predviđa kreiranje i provedbu primjernog uzgojnog programa, uključujući sheme sparivanja i praćenja proizvodnosti. Model *in situ* je prihvatljiv radi nižih početnih ulaganja, aktivne funkcije u proizvodnji hrane (ostvarivanje prihoda), održavanja vitalnosti populacije i zadržavanja kontakta sa sredinom. *In situ* modele zaštite izvornih pasmina potrebno je razvijati u više smjerova:

- nadzor veličine, distribucije i strukture pasmine;
- genetska konsolidacija i unapređenje pasmine;
- utvrđivanje gospodarskih odlika pasmine;
- optimizacija proizvodnih sustava i tehnologija pogodnih za izvorne pasmine;
- unapređenje nužne infrastrukture i tehničke pomoći;
- animiranje javnosti i promoviranje pasmine.

3.4.2. Model očuvanja izvornih pasmina izvan izvornog okruženja (ex situ)

Model *ex situ* očuvanja izvornih pasmina predstavlja aktivan pristup zaštiti izvornih pasmina izvan njihovog izvornog okruženja. Dva su temeljna pristupa u *ex situ* modelima zaštite izvornih pasmina: očuvanje živih životinja (*ex situ-in vivo*), prikupljanje i čuvanje tkiva uzgojno valjanih jedinki u tekućem dušiku (-196°C ; *ex situ-in vitro*). *Ex situ-in vivo* je sekundarna tehnika *ex situ* modela očuvanja izvornih pasmina. Podrazumijeva očuvanje jedinki izvornih pasmina izvan njihova uzgojnog područja (zaštićena područja, zoo vrtovi, edukacijske farme, istraživački centri, hobisti). Navedeni segment *ex situ* modela nužno je integrirati u program zaštite, posebice kritično ugroženih pasmina. Kao genetska rezerva, jedinke iz *ex situ-in vivo* programa mogu pomoći u provedbi uzgojnog rada i eventualnoj rekonstrukciji pasmine.³⁰

³⁰ Nacionalni program očuvanja izvornih i zaštićenih pasmina domaćih životinja u Republici Hrvatskoj (2010.), Ministarstvo poljoprivrede, ribarstva i ruralnog razvoja

4.HRVATSKA GASTRONOMIJA

4.1.Obilježja i razvoj gastronomije u Hrvatskoj

Bogat književni opus svjedoči o visokoj razini i tradiciji gastronomske kulture u Hrvatskoj, poput zapisa u latinsko - hrvatskom rječniku iz 1740. koji je prethodio sličnom francuskom rječniku, beletrističkih djela poznatih hrvatskih renesansnih pisaca sve do djela koje je 1813. napisao Ivan Bierling, koje sadrži recepte za pripremanje 554 različita jela te se smatra prvom hrvatskom kuharicom.³¹

Glavno je obilježje hrvatske kuhinje njezina raznolikost, te nije moguće izdvojiti tipičnu kuhinju ili tipično jelo. Različiti prirodni i gospodarski uvjeti te raznovrsni kulturni utjecaji uvjetovali su razvoj više regionalnih kuhinja.

Hrvatska kuhinja odraz je raznih kultura i civilizacija koje su utjecale na nju tijekom minulih stoljeća. Posebno je značajan utjecaj talijanske kuhinje uz obalu kao i utjecaj austrijske i mađarske kuhinje u unutrašnjosti zemlje. Dok se austrijski utjecaj najviše osjeti u kuhinji središnje Hrvatske, mađarski se pak najviše osjeća u sjevernoj i istočnoj Hrvatskoj.³²

4.2.Specifičnosti Hrvatske gastronomije po područjima

U Hrvatskoj gastronomiji možemo izdvojiti četiri veća područja, a svako od njih ima pod područja sa svojim specifičnostima i specijalitetima.

Slika 20. Jela iz hrvatske gastronomske kuhinje



Izvor: <http://www.turizaminfo.hr/hrvatska-gastronomija>

Jadranska obala je kulinarski dio sredozemnoga svijeta. Prehrana je lagana, s mnogobrojnim jelima od ribe i drugih plodova mora – sipa, lignji, hobotnice, školjaka. Od njih se rade buzare, brudeti, peku se na gradelama ili ispod peke. Jede se puno povrća, grahorica, ali i samoniklog bilja (divlje šparoge, livadno bilje, *mišanca*). Od povrća se rade jušni složenci (*maneštre*) ili se priprema na *lešo*, kuhano i začinjeno maslinovim uljem i češnjakom.

³¹ <http://croatia.hr/hr-HR/Otkrij-Hrvatsku/Gastronomija-i-enologija>

³² <http://www.turizaminfo.hr/hrvatska-gastronomija>

Maslinovo ulje osnovni je začim jelima. Od mesa se najčešće priprema ovčetina, rjeđe junetina i govedina. Omiljeno je jelo od govedine *pašticada*, koja se priprema pirjanjem uz dodatak začinskoga bilja, suhijh šljiva i smokava, slanine te crnoga vina, a najčešći su prilog njoki (valjušci od krumpirova tijesta). Od svinjetine se dimljenjem i sušenjem na otvorenom rade *pršut* i *panceta*. Među sirevima je najpoznatiji suhi ovčji sir s otoka Paga.

Slika 21. Paški sir i Dalmatinska pašticada



Izvor: <http://www.croatia.eu/article.php?lang=1&id=49>

U Dalmaciji su poznata vina Dingač i Pošip s poluotoka Pelješca; Babić iz Primoštena; Vugava i Plenković s otoka Hvara; Pošip i Grks Korčule; Marastina s Lastova; Malvazija iz Dubrovnika, također Prošek (slatko desertno vino) i likeri (Maraskino, Vlahov).

Iznimna istarska vina uključuju Malvaziju iz Buja, Porečki Cabernet, Sauvignon i Merlot kao i Teran iz Buzeta, Vrbničku žlahtinu, pjenušac Bakarsku vodicu itd.³³

U kuhinji **Like i Gorskoga kotara** češća su jela od mesa: janjetine, kozletine, govedine, manje svinjetine. Meso se kuha s grahom, kiselim zeljem ili repom, peče na žaru ili ispod peke, suši na dimu. Kao prilog najčešći je krumpir (*ličke pole*). Poznata su i jela od mesa divljači, posebno *gulaši* od srnetine ili veprovine. Jedu se različite vrste gljiva kojima obiluju tamošnje šume. Kuhinja tih, tradicionalno stočarskih, krajeva bogata je i mliječnim proizvodima, poput poznatoga ličkog sira *škripavca*.

Mliječne prerađevine zastupljene su i u kuhinji **sjeverne i središnje Hrvatske**. Poznati su svježiji meki kravljji sir, koji se jede s vrhnjem, ili podravske *prge*, sušeni sir začimjen crvenom paprikom i češnjakom. Vrhnje se koristi i kao dodatak varivima i juhama. Najčešće se jede meso peradi i svinjetina. Pečena purica s mlincima, prilogom od beskvasnog tijesta, jedno je od najpoznatijih jela Hrvatskoga zagorja i zagrebačke okolice. *Štrukli*, savijača od vučenog

³³ <http://www.uniline.hr/hrvatska/gastronomija.php>

tijesta, najpopularnije je jelo s toga područja. Mogu biti slani ili slatki, kuhani ili pečeni, ili na juhu, s nadjevom od sira, jabuka, bundeve, maka, prosene kaše i dr. Nekada su se pripremala i jela od heljdine, prosene ili ječmene kaše, a te su namirnice sve češće i na suvremenom jelovniku.

Slika 22. Purica s mlincima i štrukli



Izvor: <http://www.croatia.eu/article.php?lang=1&id=49>

Važan dio turističke gastro-ponude su i vinske ceste, koje se u posljednjih desetak godina otvaraju u svim dijelovima središnje Hrvatske, a najviše u sjeverozapadnim područjima i Moslavini. Na njima je živo u svako doba godine.

Najdinamičnije je, dakako, ujesen u vrijeme berbe ali i 11. studenoga - za Martinje, posljednji i najznačajniji blagdan vinogradara u godini kada se obilježava krštenje mladog mošta te njegovo pretvaranje u vino. Uz Martinje se vežu mnogi lokalni običaji su svake godine uvijek vesele fešte vinoljubaca povod za dolazak brojnih turista kojima domaćini priređuju ugodna i ukusna druženja.³⁴

U kulinarskoj tradiciji sjeveroistočne Hrvatske –**Slavonija i Baranja**, bitnu ulogu ima svinjetina, svježe pripremljena ili prerađena u suhomesnate proizvode – kobasice, slaninu, šunku, čvarke ili poznate *kulen* i *kulenovu seku*. Poznato je jelo *čobanac*, gulaš od više vrsta mesa, s krumpirom ili žličnjacima. Od riječne ribe priprema se *paprikaš*. Jela su jako začinjena ljutom crvenom paprikom. Od svinjskog se sala rade poznati kolači *salenjaci*.³⁵

Slavonija ima izvanredne pretpostavke za uzgoj grožđa i proizvodnju vina. Najpoznatiji današnji slavonski vinogradi su srijemski, baranjski i đakovački na istoku, te kutjevački na zapadu Slavonije. Epicentar razvoja slavonskog vinarstva je područje oko Kutjeva. Najvažniji slavonski proizvođači su Enjingi, Krauthaker i PPK Kutjevo.³⁶

³⁴ <http://croatia.hr/hr-HR/Otkrij-Hrvatsku/Gastronomija-i-enologija>

³⁵ <http://www.croatia.eu/article.php?lang=1&id=49>

³⁶ <http://croatia.hr/hr-HR/Otkrij-Hrvatsku/Gastronomija-i-enologija>

4.3. Jake globalne turističke smjernice

Gastronomskoj ponudi posljednjih se godina pridaje sve veća pozornost s ciljem obogaćivanja turističke ponude i privlačenja turista. Suvremeni turist želi na putovanju upoznati kulturu i identitet lokalnog stanovništva, a upravo je to moguće kroz gastronomsku ponudu.

Gastronomski identitet, kao dio duhovne baštine, može osmišljenim uključivanjem u turističku ponudu pridonijeti boljem imidžu odredišta, brandirnju destinacije i u konačnici konkurentnosti turizma. Kako bi se to postiglo potrebno je podići svijest lokalnom stanovništvu o izvornim vrijednostima i prednostima, ali i osigurati podršku za to zaduženih državnih institucija.

Kako do cilja?

- Promocija izvornih delicija kao kontinuirani i dugoročni proces stalnog ulaganja
- Uključenje regionalnih i državnih institucija
- Projekt brandiranja Hrvatske autohtone kuhinje-Hrvatska obrtnička komora
- Izvorno hrvatsko
- Turizam-kao naša izvozna grana³⁷

Slika 23. Oznake Izvorno hrvatsko i Hrvatska kvaliteta



Izvor:

<https://www.google.hr/search?q=izvorno+hrvatsko&tbm=isch&tbo=u&source=univ&sa=X&ei=6WtrVc3zIoKC7gbcvoHQCg&ved=0CC4QsAQ&biw=1536&bih=691>

Izvorno hrvatsko je znak koji se dodjeljuje Hrvatska gospodarska komora proizvodima i uslugama na području Hrvatske koji svojim postojanjem imaju izrazitu vrijednost koja odiše izvornom hrvatskom tradicijom, a ti isti proizvodi i usluge su plod isključivo inovacija, istraživanja i razvoja hrvatskih poduzeća i ljudi.

³⁷file:///C:/AppData/Local/Temp/15_SLOBODAN_IVANOVI%C4%86_Prezentacija_autohtone_eno_gastronomske_ponude_RH-1.pdf

Proizvodi i usluge koje su dobili znak *Izvorno hrvatsko* prošli su niz rigoroznih kontrola HGK i njihovog Centra za kvalitetu te Tehničke komisije koji su provjerili dokumentaciju, certifikate i ostale značajke proizvoda i usluga koje su zatražile da im se dodijeli znak *Izvorno hrvatsko*. Nakon što su prošli sve kontrole i testiranja Savjet HGK donosi odluku o uvrštavanju proizvoda ili usluge na listu nosioca znaka *Izvorno hrvatsko*.³⁸

Oznaku *Izvorno hrvatsko* nosi ukupno 89 proizvoda. Nabrojat ćemo neke od njih:

- Bajadera-desert, proizvodi Kraš d.d. Zagreb
- Vegeta-dodatak jelu, proizvodi Podravka Koprivnica
- Stara Badel šljivovica-rakija, proizvodi Badel 1862. d.d.
- Paprenjak-tradicionalni hrvatski kolač, Paprenjak, Zagreb
- Paška čipka-ručni vez, Grad Pag-DPČ „Frane Budak“, Pag
- Paški sir-mliječni proizvod, proizvodi Sirena-Mala Sirana d.o.o.. Kolan, otok Pag
- Mikado-mliječna čokolada s rižom-slatkiš, proizvodi Zvečevo d.d., Požega

Vizualnim označavanjem kvalitetnih hrvatskih proizvoda i usluga Hrvatska gospodarska komora želi uspostaviti vizualni kod na hrvatskom i svjetskom tržištu – vizualni kod vrhunskih hrvatskih proizvoda i usluga, i na taj način pomoći hrvatskim tvrtkama da njihovi proizvodi i usluge budu prepoznatljivi na tržištu. Tu namjeru najbolje ilustrira dio programskog cilja projekta koji glasi: "... Identificiranjem najkvalitetnijeg u Hrvatskoj pomoći će se ponajprije hrvatskom gospodarstvu da jasno prepozna ono najbolje što ima. Cilj je da se već sutra to najbolje, s punim povjerenjem i sigurnošću, ponudi cijelom svijetu te da to postane osnova za ravnopravnu tržišnu utakmicu na globaliziranom tržištu 21. stoljeća."

Znak **Hrvatska kvaliteta** kupcu je jamstvo da je riječ o proizvodima i uslugama koji jamačno predstavljaju sam vrh svjetske ponude u svojoj klasi.³⁹

Znaka Hrvatska kvaliteta nosi 145 proizvoda. Cijeli popis dostupan je na stranicama Hrvatske gospodarske komore <http://www2.hgk.hr/znakovi/kvaliteta/kvaliteta.asp>

4.4. Projekt „Hrvatska autohtona kuhinja“

Ministarstvo turizma je u suradnji s Hrvatskom obrtničkom komorom (HOK), Hrvatskom gospodarskom komorom (HGK) i Hrvatskim kuharskim savezom 2010. godine pokrenulo projekt „Hrvatska autohtona kuhinja“ s kojim se želi promovirati i unaprijediti hrvatska autohtona gastronomija.

³⁸ http://hr.wikipedia.org/wiki/Izvorno_hrvatsko

³⁹ <http://www2.hgk.hr/znakovi/index.asp>

Novim pravilnikom o utvrđivanju posebnog standarda „Hrvatska autohtona kuhinja“, koji je stupio na snagu 09. lipnja 2011. godine, definirana su jela nacionalne gastronomske baštine. Kako bi jedan ugostiteljski objekt mogao dobiti oznaku posebnog standarda „Hrvatska autohtona kuhinja“, u svojoj ponudi mora imati najmanje 70% autohtonih jela (s Popisa od ukupno više od 500 hrvatskih tradicionalnih jela).

Osnovni cilj projekta je potaknuti širenje nacionalne gastronomske ponude, autohtonih menua i korištenje izvornih domaćih namirnica. Namjera je uključiti što više ugostiteljskih objekata u projekt i ponuditi gostima gastronomske i tradicijske posebnosti naših krajeva. Nije svrha uniformiranje ugostiteljske ponude, već se želi svakome dopustiti vlastiti izričaj u skladu s okolinom u kojoj se nalazi.

Budući da su istraživanja pokazala kako je gastronomija na četvrtom mjestu po motivu dolaska na odmor u Hrvatsku i s obzirom da turisti danas žele kušati izvorna jela i sve više traže autohtonost u odredištu, vjeruje se da će aktivnijim uključivanjem gastro kulture Hrvatske u promociju Hrvatske kao turističke destinacije, te kroz realizaciju projekta postići uspjeh i povećati konkurentnost naše zemlje na svjetskom gastro tržištu.

U tom smislu Hrvatska obrtnička komora sa članovima Povjerenstva (HGK, Ministarstva turizma i Hrvatski kuharski savez) pripremila je novu aplikaciju za potrebe projekta „Hrvatska autohtona kuhinja“⁴⁰

4.4.1. Nova mobilna aplikacija „Hrvatska kuhinja“-prvi hrvatski vodič kroz autohtonu gastronomiju Hrvatske

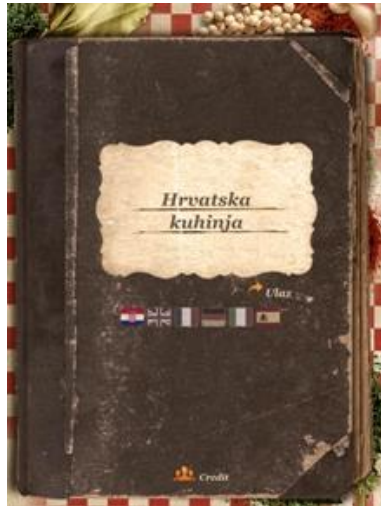
„Hrvatska kuhinja“ naziv je nove hrvatske mobilne aplikacije koja u obliku inventivnog gastronomskog vodiča kroz Hrvatsku korisnike prvenstveno vodi u istraživanje autohtonih i tradicionalnih hrvatskih jela.

Mirisi ličke palente ili zagorskih žganaca s kiselim mlijekom, slatkasti okus domaćeg kukuruznog kruha, pršuta, maslina, miris kuhanog zelja i kobasica, sarme, slanah srdela, pašticide, okus zagorskih štrukli ili čvaraka, miris fritula ili pak rožate, s aplikacijom „Hrvatska kuhinja“ turisti mogu krenuti u istraživanje svakog gastro kutka Hrvatske, na šest jezika – uz hrvatski, cjelovit sadržaj „Hrvatske kuhinje“ dostupan je na engleskom, njemačkom, talijanskom, francuskom i španjolskom jeziku. Uz funkcije klasične kuharice, koja za svako istaknuto domaće jelo donosi sastojke i napatke za pripremu, aplikacija „Hrvatska kuhinja“ korisnicima omogućuje i pristup gastro vodiču s Geo kodiranom kartom, pomažući im na taj način pronaći porijeklo hrvatskih nacionalnih

⁴⁰ <http://www.iceipice.hr/hr/blog/sto-je-ostalo-od-projekta-hrvatska-autohtona-kuhinja>

delicija, a uz svako pojedino jelo, mogu otkriti i vrhunske hrvatske ugostiteljske objekte i restorane u kojima ista mogu kušati.

*Slika 24. "Hrvatska kuhinja"-prvi hrvatski vodič kroz autohtonu gastronomiju Hrvatske!
(Rustikalni izgled starinske kuharice, uz prepoznatljive crvene kvadrate hrvatske šahovnice)*



Izvor: <http://www.covermagazin.com/info/?p=11450>

Strani turisti više ne kupuju ukoričene teške i skupe vodiče, već sve što ih zanima prilikom planiranja putovanja i odabira turističke destinacije i pristizanja na određeno mjesto žele imati uz sebe, u svom pametnom telefonu. Hrvatska je poznata kao zemlja vrhunskih gurmanskih doživljaja, a ova aplikacija svakom gostu Hrvatske nudi ono najbolje od tradicijske kuhinje naših baka. Mobilna aplikacija „Hrvatska kuhinja“ je u cijelosti hrvatski „proizvod“. Od 22. travnja 2014. godine je dostupna cijelom svijetu putem iPada, iPhonea, Android telefona i tableta, te je u ponudi za download u App Storeu i Google Play Storeu.⁴¹

4.4.2. Uključivanje ugostiteljskih objekata u projekt „Hrvatska autohtona kuhinja“

„Pravilnikom o utvrđivanju posebnog standarda – Hrvatska autohtona kuhinja“ koji je objavljen u Narodnim novinama 60/11 i stupio na snagu 9. lipnja 2011. godine definiran je način dodjele posebnog znaka Hrvatska autohtona kuhinja, procedura dostavljanja zahtjeva za utvrđivanje posebnog standarda, mogućnost prigovora, grafički izgled same oznake, te popis jela gastronomske baštine. Popis jela sačinjen je zajedničkim radom predstavnika Ministarstva turizma, Hrvatske obrtničke komore, Hrvatske gospodarske komore i Saveza hrvatskih kuhara. Popis je nastao prikupljanjem receptura i opisa jela iz cijele Hrvatske.

⁴¹ <http://www.covermagazin.com/info/?p=11450>

Na internetskim stranicama Hrvatske obrtničke komore (HOK) navedeni su kriteriji za utvrđivanje posebnog standarda, način kako zatražiti znak kao i razlog zbog čega bi pojedini ugostiteljski objekt trebao zatražiti ovaj znak. Kao glavni razlog dobivanja znaka „Hrvatska autohtona kuhinja“ navodi se privilegija ugostitelja da na jedan novi i moderniji pristup prezentiraju svoju ugostiteljsku ponudu temeljenu na našim tradicionalnim namirnicama i jelima. Uključivanjem u projekt te njegovom afirmacijom u turističku ponudu Hrvatske kao turističke destinacije, ugostitelji imaju priliku prezentirati gostima dodanu vrijednost svoje ponude.⁴²

4.4.3. Primjer ugostiteljskog objekta koji nosi oznaku „Hrvatska autohtona kuhinja“

U blizini Kvaternikovog trga nalazi se malena, samozatajna konoba Dvori Matanovi. Konoba vrlo lijepa, topla, romantično-rustikalnog uređenja, s pravom domaćom kuhinjom i pristupačnim cijenama. Sva jela pripremaju se od najboljih i svježih namirnica u malim količinama po starim tradicionalnim receptima primoštenskih ribara i mornara.⁴³

Slika 24. Konoba Dvori Matanovi



Izvor: <https://www.google.hr/search?q=izvorno+hrvatsko&tbm=isch&tbo=u&source=univ&sa>

Zagrebačka konoba Dvori Matanovi, vlasnice dr. Jasne Jačmenice, prva je u Hrvatskoj s dodijeljenom oznakom "Hrvatska autohtona kuhinja". Konoba Dvori Matanovi na svom jelovniku ima više od 80 posto autohtonih jela, pripremljenih prema tradicionalnim receptima primoštenskih ribara. Cilj projekta je brendiranje hrvatske autohtone kuhinje je da zadrži izvornost u pripremi jela kao i prilagodba okusima.⁴⁴

⁴² http://www.hok.hr/cehovi/hrvatska_autohtona_kuhinja

⁴³ <http://www.restaurantclub.hr/119-dvori-matanovi.html>

⁴⁴ <http://www.vecernji.hr/zg-vijesti/dvori-matanovi-prva-konoba-s-oznakom-autohtone-kuhinje-367793?gclid=CNaVsvSqkcUCFe7MtAod2VEACQ>

Na popisu su “dalmatinski brudet s nježnom palentom”, “srdele starog ribara”, pašteta od tunja s kaparima, “pijani rižoto od škampa”, “starinska paštica legendarnog Vjeke” te “Gašpin bakalar na brudet”.⁴⁵

Gastronomija je neizostavni dio tradicije hrvatskih regija i važan čimbenik njihova suvremenog identiteta. Sastavni je dio turističke ponude različitih gastronomskih priredaba tartufa u Istri, marunada na Kvarneru, manifestacije Kaj su jeli naši stari u Vrbovcu – restorana i seljačkih gospodarstava koja nude jela pripremljena na tradicionalan način ili ona što se temelje na tradiciji, ali su prilagođena suvremenim kulinarskim načelima.

Čitajući brojne gastronomske članke možemo naići na kritike puka koji će reći kako nemamo svoje nacionalno jelo. Istina, utjecaj kultura na hrvatsku kuhinju kroz protekla stoljeća je bio iznimno snažan. Ali imamo toliko različitih namirnica te posebna autohtona jela koja su u ovom radu navedena i opisana u prvom dijelu. Ta jela, primjerice Paški sir, Lički krumpir, Dalmatinski pršut, Slavonski kulen, Baranjski kulen i sl. neizostavan su dio svakog opisa Hrvatske gastronomije. Bazirajući se na autohtonim namirnicama i starim receptima na neki način se stvara nova hrvatska kuhinja. Hrvatska gastronomska ponuda nije obična ili jednolična. Različitost na tanjuru je naša gastronomska prednost.

⁴⁵ <http://www.slobodnadalmacija.hr/Mozaik/tabid/80/articleType/ArticleView/articleId/161917/Default.aspx>

5. AGROTURIZAM I NJEGOV UTJECAJ NA PROMICANJE HRVATSKIH AUTOHTONIH PROIZVODA

5.1. Definicija i sadržaj agroturizma

Ruralni turizam ima mnogo obilježja i teško je dati definiciju koja bi obuhvatila sve njegove karakteristike i oblike i koja bi se mogla primijeniti u svim zemljama. Kriteriji po kojima se najčešće dolazi do zaključka radi li se o ruralnoj lokaciji su:

1. mala gustoća naseljenosti i veličina naselja,
2. upotreba zemljišta velikom većinom u poljoprivredne svrhe i šumska područja,
3. „tradicionalna“ socijalna struktura.

Ruralna naselja mogu varirati u veličini, ali ona su mala i uvijek sa brojem stanovnika manjim od 10 000. Ruralnim područjima, prema kriteriju uporabe zemljišta, smatraju se ona područja kojima izgrađeni okoliš ne prelazi 10-20% zemljišnog područja. Dakle, dominira prirodni, poljoprivredni ili šumski okoliš.

U Hrvatskoj pojmovi agroturizma, seoskog turizma i ruralnog turizma nisu jasno definirani već se u većini literature za sva tri pojma koristi zajedničko nazivlje – seoski turizam.

Seoski turizam, ili ruralni turizam, je prema Rječniku turizma *oblik turizma u kojem se podrazumijeva povremeni boravak turista u seoskoj sredini koja posjetiteljima, osim čistog zraka i prirodnog ambijenta, pruža različite mogućnosti aktivnog sudjelovanja u životu i radu u seoskom gospodarstvu (primjerice, berba grožđa i voća, skupljanje sijena, timarenje konja i sl.), ali i sudjelovanje u blagdanskim i prigodnim svečanostima, pokladnim običajima i drugim manifestacijama.*⁴⁶

Destinacije u ruralnim područjima, kao i sve druge destinacije, moraju ispuniti osnovne turističke zahtjeve, prije svega za smještajem i prehranom. Pored kuća za iznajmljivanje, kampirališta i motela, ruralni turist najčešće traži smještaj na seoskim gospodarstvima (farmama). Pružanjem turističkih usluga vlasnici farmi diverzificiraju svoje aktivnosti, a time podižu i vrijednost vlastitih proizvoda i posjeda. Turisti koji preferiraju smještaj na seoskim gospodarstvima traže izvornu ruralnu atmosferu, gdje mogu podijeliti intimnost s ukućanima, naučiti tradicionalne zanate i vještine sa svojim domaćinima, sklopiti prijateljstva, a to predstavlja vrijednosti koje su gotovo zaboravljene u modernom dobu, te iznad svega uživati

⁴⁶ Brščić K., Franić R., Ružić D.: „Zašto agroturizam-mišljenje vlasnika“, Journal of central European Agriculture, 2010

u domaćoj hrani i piću. Pri tome, specifične marke hrane mogu pomoći potrošačima da utvrde što je lokalni proizvod - npr. dalmatinski pršut, paški sir itd..⁴⁷

Agroturizam je oblik ruralnog turizma, definiran kao oblik turističke usluge koji je dodatna djelatnost na gospodarstvu s živom poljoprivrednom djelatnošću uz kombinaciju ambijenta sela te popratnih tradicijskih manifestacija (folklor, gastronomija itd.). Za razliku od agroturizma, ruralni turizam ima puno općenitiju i širu definiciju, točnije, ruralnim turizmom se smatra bilo koja vrsta turističke djelatnosti na seoskom području.⁴⁸

Ukratko, agroturizam je turizam seoskih gospodarstava na kojima gost može iskusiti autentičnu ruralnu atmosferu te postati dijelom seoske obitelji pomažući u radovima na farmi i konzumirajući s njima autohtonu hranu i piće. Najveću dobit od agroturizma ostvaruje upravo lokalno stanovništvo, što je i cilj njegova razvitka.⁴⁹

Možemo zaključiti kako agroturizam predstavlja spoj dviju različitih djelatnosti – turizma i poljoprivrede. Specifičnosti i jedne i druge djelatnosti međusobno su povezane unutar jednog poslovnog subjekta, obiteljskog poljoprivrednog gospodarstva

5.2.Povijesni pregled razvoja agroturizma u Europi i u Hrvatskoj

Agroturizam ima sve veći udio u globalnoj turističkoj „industriji“, pogotovo u Europi gdje postoji već više od 100 godina. Počeci ruralnog turizma, pa tako i agroturizma, povezuju se s putovanjima aristokracije na selo. Do kraja 18. stoljeća odlazak aristokracije na selo bio je motiviran težnjom za doživljajem u prirodi, što je ostalo zabilježeno u mnogim umjetničkim djelima poznatih slikara i pisaca toga doba. „Otkrivanjem“ planina, morskih obala i termalnih izvora visoka se klasa usmjerila prema novim mjestima koja postaju mondena ljetovališta (u brdskim predjelima) i zimovaništa (uz more).⁵⁰

Bitniji rast potražnje za agroturističkim destinacijama događa se i 70ih godina 20. Stoljeća kada je kriza poljoprivredne proizvodnje širom Europe i SAD-a ozbiljno su narušila ekonomske potencijale ruralnih zajednica. Kriza poljoprivredne proizvodnje je dovela do restrukturiranja vlasničke strukture u poljoprivrednim gospodarstvima, prisiljavajući na taj

⁴⁷ Petrić, L.: Izazovi razvoja ruralnog turizma: dosadašnja praksa u Europi i reperkusije na Hrvatsku, Acta Turistica, No.2, Volume 18/2006, EF, Zagreb, 2006

⁴⁸ Geić, S.: Menadžment selektivnih oblika turizma, Sveučilište u Splitu, Split, 2011

⁴⁹ Brščić K., Franić R., Ružić D.: Zašto agroturizam-mišljenje vlasnika, Journal of Central European Agriculture, 2010

⁵⁰ Brščić K., Franić R., Ružić D.: Zašto agroturizam-mišljenje vlasnika, Journal of Central European Agriculture, 2010

način mnoga poljoprivredna domaćinstva da traže izvore dohotka u drugim područjima, napuštajući poljoprivredu i ruralne zajednice.⁵¹

Razvoj seoskog turizma u Hrvatskoj započeo je svoj organiziran razvoj 1990.godine, a njegov su razvoj uvjetovali različiti razlozi od kojih valja istaći:

- društveno-ekonomske promjene na hrvatskom selu nastale kao posljedice povijesnih događanja;
- poimanje životne filozofije kroz oblike življenja u zdravom okolišu i uzgoju zdrave hrane (posebno kod mlađeg naraštaja);
- infrastrukturne pogodnosti⁵²

Danas su najaktivniji činitelji u razvoju ruralnog turizma u Hrvatskoj, kao i turizma na seljačkim gospodarstvima, tri institucije: Hrvatski farmer d.d., Ruralis - konzorcij agroturizma i ruralnog turizma Istre i strukovna udruga Klub članova Selo. Ove tri institucije imaju najveće iskustvo kada je riječ o ruralnom turizmu u Republici Hrvatskoj i nositelji su brojnih inicijativa i razvojnih pretpostavki ovog posebnog oblika turizma.

Hrvatski farmer d.d. je institucija kojoj je cilj proširivanje svijesti u svijetu o hrvatskom agroturizmu te joj je osnovni zadatak održivi razvoj ruralnog prostora općenito.

Ruralis je konzorcij agroturizma i ruralnog turizma Istre te sudjeluje u povezivanju sudionika agroturizma i ruralnog turizma Istre dok se Klub članova Selo bavi povezivanjem članova, aktivno sudjeluje u predlaganju zakonskih i pod zakonskih propisa struke, surađuje s nadležnim ministarstvima i bavi se turističkom djelatnošću.⁵³

5.3. Institucionalni okvir razvoja agroturizma u EU

Europska komisija 2007. izdaje *Agendu za održivi i konkurentni europski turizam*. Agenda je dokument koji postavlja EU kao jedinstvenu održivu turističku destinaciju te za sve zemlje članice uređuje jedinstvena politika za turizam. Ovim dokumentom određeni su okviri djelovanja javnih i privatnih partnera u sektoru za turizam, pri čemu se osobito mora voditi računa o održivom razvitku turizma.⁵⁴

Što se specifično agroturizma tiče, on je definiran kroz politiku ruralnog turizma te je u ovom

⁵¹ Petrić, L.: Izazovi razvoja ruralnog turizma: dosadašnja praksa u Europi i reperkusije na Hrvatsku, Acta Turistica, No.2, Volume 18/2006, EF, Zagreb, 2006

⁵² Jelinčić, D.A.: Agroturizam u europskom kontekstu. Stud. Ethnol. Croat., Vol.19., Zagreb, 2007

⁵³ Demonja, D., Ružić, P. : Ruralni turizam u Hrvatskoj s hrvatskim primjerima dobre prakse i europskim iskustvima, Meridijani, Samobor, 2010

⁵⁴ <http://www.hgk.hr/wp->

kontekstu jako bitno spomenuti Europsku federaciju agro i ruralnog turizma (*Euro Gites*). *Euro Gites* čini 35 profesionalnih organizacija iz 28 zemalja Europe na kojima se može pronaći

100 000 različitih ponuda, a kojeg su formirale 32 profesionalne i poslovne organizacije 26 zemalja Europe.⁵⁵

Na nivou Europske unije, *EuroGites* predstavlja seoski turizam u Radnoj grupi o ruralnom razvoju (*Advisory Group on Rural Development*) i Grupi za održivost turizma (*TSG-Tourism Sustainability Group*). *Euro Gites* je član nekoliko europskih krovnih organizacija kao što su Europski pokret za selo (*European Movement for Rurality – MER*) ili Akcijska grupa za europski turizam (*ETAG-European Tourism Action Group*).⁵⁶

Osim Europske federacije agro i ruralnog turizma bitne organizacije su Europsko vijeće za sela i male gradove (*ECOVAST*) te Europski centar za ekološki i ruralni turizam (*ECEAT*).

Europsko vijeće za sela i male gradove (*ECOVAST*) je organizacija koja je bavi dobrobiti ljudi i kulturnog nasljeđa ruralnih krajeve Europe. Osnovana je 1984.godine. To je ujedno organizacija koja povezuje članice, nudi im podršku te potiče kooperaciju. *ECOVAST* radi i na brojnim kampanjama koje direktnu utječu na kreatore zakona koji se tiču ruralnih krajeva, štiteći interese ljudi koji u tim istim krajevima i žive u svrhu unapređivanja dobrobiti seoskih zajednica i čuvanja ruralnog nasljeđa Europe⁵¹. Europsko vijeće za sela i male gradove djeluje poput mreže koju čine članovi iz 20 zemalja Europe učlanjeni ili u središnjicu ili do sada formirane nacionalne sekcije (Austrija, Hrvatska, Mađarska, Makedonija, Njemačka, Poljska, Rumunjska, Slovačka, Velika Britanija).⁵⁷

Europski centar za ekološki i ruralni turizam (*ECEAT*) je organizacija koja koordinira rad više stotina malih samoodrživih gospodarstava diljem Europe, podupire organsku poljoprivrednu proizvodnju, održivo korištenje zemljišta, zaštitu prirode, ruralni razvoj te zaštitu kulturnog nasljeđa i krajolika.⁵⁸

⁵⁵ <http://www.eurogites.org/>

⁵⁶ http://www.cenort.rs/?page_id=103

⁵⁷ http://www.ecovast.hr/index.php?option=com_content&view=article&id=2:ecovast-international&catid=1:ecovast-international&Itemid=3

⁵⁸ <http://www.eceat.org/>

5.3.1. Agroturizam u Austriji

U literaturi ćemo nerijetko pronaći na podatak kako je Austrija vodeća europska zemlja u agroturizmu koji u toj državi ima dugu tradiciju i ključan je za opstanak farmi, posebice u planinskim područjima.

Turizam na seljačkim gospodarstvima čini, s 300 000 kreveta na 29 000 seljačkih gospodarstava, 1/6 ukupne turističke ponude Austrije. Nijemci (64%) i Austrijanci (21%) čine najveći dio gostiju. Potražnja za ovakvim oblikom turizma ujednačena je i stabilna tijekom posljednjih desetljeća, ali ponuda se smanjila između 1982. i 1992. Karakteristična je umreženost seljačkih turističkih gospodarstava kao posljedica kraćeg boravka turista na pojedinačnim gospodarstvima. Tradicija prihvatanja turista u seoske sredine Austrije traje već više od 100 godina, a prvotno je bila vezana za alpska područja.⁵⁹

5.3.2. Agroturizam u Italiji

Što se tiče zakonske regulative, Italija je jedna od rijetkih zemalja koja posjeduje jasan zakon na državnoj razini (*Legge nazionale sull'agriturismo* 730/85), no usprkos tome, postoje i regionalni zakoni. Oni nisu isključivi, već se regionalnim zakonima određuju norme, intervencije, promidžba u svrhu boljeg razvoja agroturizma. Po pitanju promidžbe agroturizma, u Italiji djeluje nekoliko organizacija od kojih je najstarija i najsustavnije organizirana nacionalna udruga *Agriturist* (*l'Associazione Nazionale per l'Agriturismo, l'Ambiente e il Territorio* osnovana još 1965. s ciljem promidžbe i zaštite nacionalnih proizvoda i regionalnih eno gastronomskih proizvoda, ambijenta, krajolika i ruralne kulture.

5.3.3. Agroturizam u Francuskoj

Nacionalna udruga *Gîtes de France* ujedinjuje raznovrsnu ponudu seoskog turizma u Francuskoj. Prvi agroturizam osnovan je 1951. godine, a već 1955. osnovan je savez *Fédération Nationale des Gîtes de France* koji je brojio 146 jedinica. Danas u udruzi radi oko 600 djelatnika, a udruga broji 95 odjela odnosno ureda. Izravna prodaja *Gîtes de France* iznosi danas 350 milijuna eura, odnosno 600 milijuna eura prihoda lokalnom gospodarstvu. Od toga se 180 milijuna eura ulaže u obnovu arhitektonske baštine.⁶⁰

5.3.4. Agroturizam u Španjolskoj

Agroturizam je najviše razvijen u sjevernoj Španjolskoj. Sjeverna Španjolska se naziva i „zelenom Španjolskom“ zbog bogatog i očuvanog biljnog svijeta, a najpopularnije destinacije su Asturias i Galicia koji osim netaknute prirode imaju i jedinstven folklor te gastronomiju.

⁵⁹ <http://www.geografija.hr/clanci/650/na-selo-na-selo-razvoj-ruralnog-turizma-u-europi>

⁶⁰ Jelinčić, D.A.: Agroturizam u europskom kontekstu. Stud. Ethnol. Croat., Vol.19., Zagreb, 2007

Klasifikacija ruralnog smještaja u Španjolskoj je sljedeća: ruralna kuća ili „casa rural“, ruralni apartaman ili „alojamiento rural“, ruralni hotel ili „hotel rural“ ili ruralni turistički centar ili „centro de turismo rural“. Promatrajući ponudu u usporedbi s ostatkom Europe i svijeta posebno zanimljivim se čini ruralni turistički centar kojeg su španjolski turistički stručnjaci definirali kao kompleks različitih oblika ruralnog smještaja (hotela, apartmana, kuća) koji dijeli prostorije za jelo i zajednički sudjeluju u različitim aktivnostima u ruralnom području. Aktivnosti koje su najčešće u ruralnom području obično uključuju upoznavanje prirode te povijesnog i kulturološkog nasljeđa. Španjolska je zemlja s velikim brojem prirodnih bogatstava te nacionalnih parkova, a posebno se ističe njena pošumljenost i brdovitost što se pokazalo kao dobra podloga za razvoj ruralnog te avanturističkog turizma.⁶¹

5.3.5. Agroturizam u Švicarskoj

U Švicarskoj je tradicija razvoja agro-turizma duga preko 25 godina. Procjenjuje se da je tijekom 1995. godine preko 75% od ukupnog broja farmera primalo dohodak po osnovi bavljenja turizmom. Ruralni turizam organizira 3 000 seljačkih gospodarstava s 27 000 kreveta. Izvan planinskih područja ovaj je postotak znatno niži, ali još uvijek predstavlja značajan izvor dodatnog dohotka. Studija *Swiss agri-tourism* iz 2003. godine pokazuje da, samo u francuskom dijelu države, od 11,212 registriranih farmi, njih 2,3% nudi turističke usluge.⁶²

Organizacijski sustav predvodi asocijacija *Ferien Auf Dem Bauernhof* koja kontrolira sustav kvalitete, posvećuju veliku pažnju obučavanju poduzetnika u agroturizmu s ciljem da postanu turistički profesionalci.

5.4. Subjekti razvoja agroturizma u Republici Hrvatskoj

Subjekti razvoja agroturizma su turistička seoska obiteljska gospodarstva, udruge seoskih gospodarstava, ali i cijela lokalna zajednica (lokalna samouprava, turističke zajednice, turističke agencije, razna ministarstava).

Agroturističko seljačko gospodarstvo predstavlja tip turističkog seoskog obiteljskog gospodarstva kod kojega je osnovna aktivnost (djelatnost) poljoprivredna proizvodnja, dok turističke usluge smještaja i prehrane gostiju čine dodatnu aktivnost. Pored osnovnih ugostiteljskih usluga smještaja i prehrane, na gospodarstvu se mogu organizirati i ostale turističke usluge (aktivnosti, paketi usluga) koje imaju za cilj gostima pružiti mogućnost

⁶¹ http://www.spanish-town-guides.com/Rural_Turism_Spain.htm

⁶² Petrić, L. : Izazovi razvoja ruralnog turizma : dosadašnja praksa u Europi i reperkusije na Hrvatsku, Acta Turistica, No.2, Volume 18/2006, EF, Zagreb, 2006

aktivnog odmora, odnosno maksimalno iskoristiti turistički potencijal gospodarstva. Vlasnik gospodarstva sa svojom obitelji, u pravilu, živi na samom gospodarstvu dok se za turističke usluge koristi višak prostora unutar gospodarstva. Stoga je gost, u stalnoj i izravnoj interakciji s domaćinom i njegovom obitelji tijekom posjeta gospodarstvu, te ima mogućnost iz prve ruke upoznati se s običajima, tradicijom, načinom i kulturom življenja, kulturološkim mikrosvijetom, tradicionalnom poljoprivrednom proizvodnjom, tipičnim proizvodima i lokalnom gastronomijom.

U agroturizmu RH postoje tri podvrste gospodarstava. Prvu i drugu podvrstu (otvoreni tip agroturizma) čine: gospodarstva koja nude usluge prehrane izletnicima i grupama: izletišta do 80 osoba; te gospodarstva koja nude usluge smještaja i prehrane gostima na smještaju (do 20 osoba, odnosno kampu do 60 osoba) kao i usluge prehrane izletnicima i grupama do maksimalno 80 osoba. Treću podvrstu (zatvoreni tip agroturizma) čine gospodarstva koja nude usluge smještaja i usluge prehrane, samo za goste na smještaju do 20 osoba, odnosno kampu do 60 osoba. Usluge smještaja mogu se nuditi u sobama, apartmanima, posebnim kućama odnosno ruralnim kućama za odmor ili kampu.⁶³

5.5. Važnost agroturizma

Što se sve od usluga može na domaćinstvu ponuditi, ovisi o mogućnostima i inventivnosti samih vlasnika, prostoru, ali i zakonskim okvirima kojima se regulira ponuda u agroturizmu. Ponuda agrodomaćinstva temelji se na prezentaciji tradicijskog načina života i običaja nekoga kraja, izvornoj gastronomiji, naslijeđenoj baštini i kulturnim značajkama vezanim uz seosku zajednicu te svakako prirodnim atrakcijama. Pristup gostu isključivo je individualan i osoban, što znači da gost u trenutku boravka na agrodomaćinstvu prostor dijeli s vrlo malim brojem ostalih posjetilaca, odnosno osigurana mu je potpuna privatnost. Domaćin osobno ugošćuje svakoga gosta, ima vremena posvetiti mu se, družiti se s njime i organizirati mu boravak, ali i aktivno dokoličarenje uz maštovitu i originalnu ponudu. Stoga se osim usluga smještaja, prehrane i prodaje osobno proizvedenih proizvoda gostima agrodomaćinstava nude sudjelovanje u radovima na imanju, timarenje životinja, radionice starih obrta, sudjelovanje u spravljanju izvornih jela, edukacija o autohtonim proizvodima, učenje domicilnog jezika, slikarske radionice, tradicijski wellness prikupljanjem ljekovitih i aromatičnih biljaka te tretmanima njihovom uporabom, kampiranje, izlete po okolici itd. Vrlo se često, s obzirom na dodatnu ponudu, agrodomaćinstva i tematski profiliraju pa se prepoznaju kao imanja s organskom proizvodnjom, zatim s wellnessom, imanja prilagođena djeci, osobama s

⁶³ Baćac R.: Priručnik za bavljenje seoskim turizmom-Korak po korak od ideje do uspješnog poslovanja, Ministarstvo turizma Republike Hrvatske, 2011

teškoćama u kretanju ili pak biciklistima, farme s ponudom jahanja, imanja s proizvodnjom vina, s ponudom ljekovitih trava, farme s ponudom organizacije seminara i sl..

Važnost agroturizma nije samo u njegovoj turističkoj atraktivnosti nego i u očuvanju bio raznolikosti. Osim očuvanja tradicijske baštine, on utječe i na kultiviranje krajolika održivim gospodarenjem prirodnim resursima. Agroturizam uvelike pripomaže u održavanju i očuvanju autohtonih sorti voća, povrća, cvijeća, žitarica te domaćih životinja poput buše, crne slavonske svinje, istarskoga goveda, ovce pramenke itd.. Vrlo su zanimljiva iskustva agroturizma što prepoznatljivost izgrađuju na biološkoj proizvodnji i ponudi proizvoda od autohtonih vrsta, čime se sprječava nestanak vrsta i sorti karakterističnih za pojedini kraj, a koje su važne za održavanje prirodne ravnoteže. Ne samo da je potražnja za takvim proizvodima u stalnom porastu nego je zamjetno i golemo zanimanje gostiju za edukaciju o načinu njihove proizvodnje na samome mjestu. Stoga se bez ustručavanja može ustvrditi kako agroturizam nije samo puka turistička ponuda, nego je doslovno način života koji se putem turističkih usluga nudi kao iskonski doživljaj.⁶⁴

S ciljem poticanja razvoja kvalitete, inovativnosti i atraktivnosti agroturističke ponude Dalmacije, Program Ujedinjenih naroda za razvoj (UNDP) kroz Projekt COAST i četiri dalmatinske županije organizirali su **Prvi natječaj za najbolje agroturističko imanje u Dalmaciji**.

Pravo sudjelovanja imali su svi pružatelji turističkih i/ili ugostiteljskih usluga s područja Dalmacije, koji odgovaraju agroturističkom tipu ponude (u ruralnom prostoru, u ambijentu s naglašenim elementima očuvane ruralne baštine, s tradicijskom gastro ponudom, s mogućnošću aktivnog odmora i doživljaja tradicije), registrirani po bilo kojoj osnovi sukladno Zakonu o pružanju usluga u turizmu i/ili Zakonu o ugostiteljskoj djelatnosti.

Za ocjenjivanje kvalitete u okviru Natječaja, za sve prijavljene agroturističke subjekte, bez obzira na tip registracije, koristili su se kriteriji za oznaku kvalitete (Q), definirani u Prilogu V Pravilnika o pružanju ugostiteljskih usluga u seljačkom domaćinstvu. Nagrađeno je 35 agroturističkih imanja, od kojih je 22 dobilo zlatnu medalju (iznimno visoka kvaliteta koja premašuje zadane kriteriji Q oznake), 9 ih je dobilo srebrnu medalju (domaćinstva koja u potpunosti zadovoljavaju kriterije Q oznake) te 4 brončane medalje (domaćinstva koja imaju

⁶⁴ <http://www.undp.hr/show.jsp?page=122675>

potencijal dostići Q oznaku kvalitete). Sredstva od nagrade dobitnici će namjenski utrošiti u daljnji razvoj kvalitete.⁶⁵

Pobjednici Natječaja za izbor najboljeg agroturističkog imanja u Dalmaciji: Šibensko-kninska županija:

Zlatna medalja:

- Obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo Kalpić
- Seosko imanje i autokamp Robeko
- Seosko domaćinstvo Dabar
- Baćulov dvor
- Seljačko domaćinstvo Kuća kamena
- Poljoprivredno gospodarstvo Dalmati d.o.o.
- Jurlinovi dvori
- Kušaona Skradinske delicije
- Šarićevi dvori

Srebrna medalja:

- PBZ Dalmacija eko projekt
- Galjin dvor
- Pilipovi dvori
- Agroturizam Čogelja

Brončana medalja:

- Seosko gospodarstvo Banovi dvori
- Kamp Skradin⁶⁶

⁶⁵ <http://www.undp.hr/show.jsp?page=146995>

⁶⁶ <http://www.undp.hr/show.jsp?page=150146>

6. ZAKLJUČAK

Tema ovoga rada su Hrvatske autohtone namirnice i proizvodi, ali uz ove pojmove podjednako mjesto zauzeli su i pojmovi gastronomija, zaštićene pasmine životinja i agroturizam. Opširni su i različiti ali u konačnici čine jedinstvenu cjelinu.

Šire promatrajući relevantnu regulativu i njezinu primjenu, aspekti zaštite proizvoda s oznakama izvornosti, zemljopisnog podrijetla i tradicionalnog ugleda su višeznačni: pravni aspekt, koji se odnosi na zaštitu naziva od neovlaštenog korištenja svakako ima najveći značaj, jer se odnosi na zaštitu proizvodnje u nekom određenom području, koje se projektom zaštite definira slobodno, uglavnom prema administrativnim i povijesnim granicama tog područja. Ovo je posebno važno zbog izmještanja velikog dijela različitih proizvodnja tijekom posljednja dva desetljeća na Daleki istok, te s time povezanim učinkom na tržištu i u percepciji potrošača. Na jedan način, regionalizacija postaje alat nasuprot globalizaciji. Gospodarski aspekt zaštite odnosi se na višu cjenovnu kategoriju ovih proizvoda, budući da se jasnom komunikacijom prema potrošaču generira i njegova volja da za proizvod, čije se podrijetlo komunicira nazivom tog proizvoda, i dodatno jamstvom od strane nadležnog tijela i certifikacijske institucije, plati i do 30% višu cijenu. Istraživanja tržišta pokazuju i trend rasta u lojalnosti potrošača ovim proizvodima. Dohodak proizvođača takvih proizvoda bi se, radi navedenog, a u situaciji skraćenih lanaca vrijednosti, trebao neposredno povećati te u većem dijelu i zadržati u području proizvodnje. Sinergija izgradnje prepoznatljivosti proizvoda prema nazivu regije, odnosno korištenje imena regije na proizvodima više kvalitete je također jedan od gospodarskih aspekata zaštite, koji ima posebnu važnost u marketingu.

To znači da se Dalmatinski pršut bilo kojeg od certificiranih proizvođača kudikamo lakše komunicira potrošaču, nego što se može komunicirati bilo koja tržišna marka koja ne sadržava zaštićeno ime Dalmacije za ovaj proizvod. Socijalni aspekt zaštite odnosi se na pozitivne učinke koje zaštita posredno generira na stanovništvo nekog ruralnog područja kojem se, proizvodnjom zaštićenog proizvoda, sa svim navedenim učincima, omogućava ostanak i sprječava odljev iz regije. Ovo je u našim uvjetima vidljivo kod zaštićenog proizvoda Poljički soparnik, kojeg danas sve više proizvode mlade obitelji, a donedavno je služio uglavnom kao instrument povećanja dohotka starijih kućanstava na definiranom području Poljičke republike. S kulturnog stanovišta, oznake autohtonosti omogućavaju njegovanje i razvijanje regionalne tradicije i identiteta te očuvanje starih načina proizvodnje, receptura i sirovina dok potrošački aspekt, koji svim akterima na tržištu može predstavljati krucijalni argument zaštite,

podrazumijeva povećanje potražnje za autohtonim proizvodima posebne kvalitete, stoga što su potrošači sve više upućeni, educirani i osjetljivi prema podrijetlu proizvodnje. Ovo je posebno važno u zadnjim godinama s pojavom alarmantnih situacija na području zdravstvene ispravnosti i kvalitete, gdje potrošač zahtijeva jasnu komunikaciju korištenih sirovina, svojstava i načina proizvodnje proizvoda za koje izdvaja financijska sredstva. S tim u vezi oznake mu daju visok stupanj sigurnosti jer certifikacija proizvoda zahtjevnom potrošaču daje jamstvo u zamjenu za višu cijenu proizvoda.

Ovdje je svakako važno imati na umu da postoji velika razlika u dostupnosti sirovine za proizvodnju proizvoda čija se proizvodnja želi zaštititi jer je važno sirovinu osigurati za proizvodnju i u sljedećem dužem razdoblju nakon registracije. Radi toga je prihvatljivo da se, npr. sirovina za Dalmatinski pršut dobavlja iz različitih izvora, izvan područja hrvatskih regije jer područje oznaka nije područje koje će riješiti i dovesti u red strukturne postavke nekog gospodarstva, primjerice zašto u Dalmaciji nema dovoljno svinjogojske proizvodnje. Pritom se Europa koncentrirala na zaštitu načina proizvodnje i postojećeg znanja, iskustva i *knowhow* prerade i to omogućila regulativom koja propisuje oznaku zemljopisnog podrijetla kao oznaku koja daje okvir za zaštitu te jedne proizvodne faze, što smo i mi ugradili u naše zakonodavstvo. Nakon registracije na nacionalnoj razini, nadležno tijelo dužno je prenijeti i argumentirati europskoj administraciji važnost zaštićenog proizvoda za nacionalno gospodarstvo, kao i prednosti uvrštavanja tog proizvoda na popis europskih zaštićenih proizvoda.

Rast turističkog prometa posljednjih godina potvrđuje da je Hrvatska na putu da turizam postane aktivni generator razvoja gospodarstva. Kako bi se povećale ekonomske koristi od turizma, neophodno je usvojiti strategiju turizma usmjerenu na održivi razvoj. Hrvatska posjeduje raznolik prirodni potencijal, veliko kulturalno nasljeđe i snažan ljudski potencijal.

Posljednjeg desetljeća osim hotelijerske i pansionske industrije vidimo i trend rasta broja seoskih gospodarstava koji razvijaju različite turističke aktivnosti u ruralnim prostorima.

Uz kvalitetne restorane na području cijele Hrvatske, sve više ljudi se bavi agroturizmom pa na svojim imanjima stranim gostima nude bogatstvo domaćih okusa, od domaćeg maslinovog ulja, sira, pršuta, tartufa do školjki i Jadranske ribe.

Razvoj agroturizma prisutan je u zemljama Europe više od 50 posljednjih godina. Analizirajući dostupne podatke o ruralnoj turističkoj ponudi diljem svijeta jasno je da će se ova vrsta turizma dugo zadržati u svjetskoj turističkoj ponudi.

Hrvatski agroturizam ima potencijala kako bi opstao među svjetskim agroturističkim lokacijama te prepoznatljive značajke koje su europskim turistima zanimljive i privlačne. U toj namjeri potrebno je zaštititi raznolikost i kulturni identitet hrvatskih namirnica i proizvoda, različitih agroturističkih regija te izbjeći uniformnost među različitim regijama. Potrebno je koristiti raspoložive fondove EU, marketinški plasirati zaštićene hrvatske proizvode te educirati lokalno stanovništvo.

LITERATURA:

1. Baćac R.: Priručnik za bavljenje seoskim turizmom-Korak po korak od ideje do uspješnog poslovanja, Ministarstvo turizma Republike Hrvatske, 2011
2. Brščić K., Franić R., Ružić D.:“ Zašto agroturizam-mišljenje vlasnika“, Journal of central European Agriculture, 2010
3. Demonja, D., Ružić, P. : Ruralni turizam u Hrvatskoj s hrvatskim primjerima dobre prakse i europskim iskustvima, Meridijani, Samobor, 2010
4. Geić, S.: Menadžment selektivnih oblika turizma, Sveučilište u Splitu, Split, 2011
5. Jelinčić, D.A.: Agroturizam u europskom kontekstu. Stud. Ethnol. Croat., Vol.19., Zagreb, 2007
6. Nacionalni program očuvanja izvornih i zaštićenih pasmina domaćih životinja u Republici Hrvatskoj (2010.), Ministarstvo poljoprivrede, ribarstva i ruralnog razvoja
7. Petrić, L.: Izazovi razvoja ruralnog turizma: dosadašnja praksa u Europi i reperkusije na Hrvatsku, Acta Turistica, No.2, Volume 18/2006, EF, Zagreb, 2006
8. Skupina autora, (2013.): 100 (i pokoja više) crtica iz znanosti o prehrani, Hrvatsko društvo prehrambenih tehnologa, biotehnologa i nutricionista, Zagreb
9. <http://hr.wikipedia.org/wiki/Autohtonost>
10. <http://www.progressive.com.hr/component/content/article/62-kolumne/4268-izvorni-tradicijski-proizvodi-hrvatska-hrana-dio-tradicije-europe.html>
11. <http://www.svijet-kvalitete.com/index.php/prehrana/1689-autohtoni-prehrambeni-proizvodi>
12. <http://www.zakon.hr/cms.htm?id=634>, koji je zakon
13. [http://www.mps.hr/UserDocsImages/HRANA/Uredba%20\(EU\)%20br.%201151%202012%20o%20sustavima%20kvalitete%20za%20poljoprivredne%20i%20prehrambene%20proizvode%20\(SL%20L%2020343,%2014.%2012.%202012.\).pdf](http://www.mps.hr/UserDocsImages/HRANA/Uredba%20(EU)%20br.%201151%202012%20o%20sustavima%20kvalitete%20za%20poljoprivredne%20i%20prehrambene%20proizvode%20(SL%20L%2020343,%2014.%2012.%202012.).pdf)<http://www.mps.hr/default.aspx?id=6078>
14. <http://www.svijet-kvalitete.com/index.php/prehrana/1689-autohtoni-prehrambeni-proizvodi>
15. <http://www.mps.hr/UserDocsImages/HRANA/NER%20MANDARINA/Izmijenjena%20Specifikacija%20proizvoda.pdf>
16. http://www.mps.hr/UserDocsImages/HRANA/CRESKO%20MASLINOVO%20ULJE/Specifikacija_ulje_Cres_FINAL7_cover.pdf
17. <http://www.mps.hr/UserDocsImages/HRANA/OGULINSKO%20KISELO%20ZELJE/Izmijenjena%20Specifikacija%20proizvoda.pdf>

29. <http://www.mps.hr/UserDocsImages/HRANA/AUTOHTONI/postupak%20podno%C5%A1enja%20zahtjeva%20na%20EU%20razini.pdf>
30. <http://www.poslovni.hr/hrvatska/krcki-prsut-postao-prvi-hrvatski-proizvod-koji-je-dobio-oznaku-zasticenog-zemljopisnog-podrijetla-294036#>
31. <http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/list.html;jsessionid=pL0hLqqLXhNmFQyFl1b24mY3t9dJQPflg3xbL2YphGT4k6zdWn34>
32. <http://croatia.hr/hr-HR/Otkrij-Hrvatsku/Gastronomija-i-enologija>
33. <http://www.turizaminfo.hr/hrvatska-gastronomija>
34. <http://www.uniline.hr/hrvatska/gastronomija.php>
35. <http://croatia.hr/hr-HR/Otkrij-Hrvatsku/Gastronomija-i-enologija>
36. <http://www.croatia.eu/article.php?lang=1&id=49>
37. <http://croatia.hr/hr-HR/Otkrij-Hrvatsku/Gastronomija-i-enologija>
38. file:///C:/AppData/Local/Temp/15_SLOBODAN_IVANOVI%C4%86_Prezentacija_automatone_eno_gastronomске_ponude_RH-1.pdf
39. http://hr.wikipedia.org/wiki/Izvorno_hrvatsko
40. <http://www2.hgk.hr/znakovi/index.asp>
41. <http://www.iceipice.hr/hr/blog/sto-je-ostalo-od-projekta-hrvatska-autohtona-kuhinja>
42. <http://www.covermagazin.com/info/?p=11450>
43. http://www.hok.hr/cehovi/hrvatska_autohtona_kuhinja
44. <http://www.restaurantclub.hr/119-dvori-matanovi.html>
45. <http://www.vecernji.hr/zg-vijesti/dvori-matanovi-prva-konoba-s-oznakom-autohtone-kuhinje-367793?gclid=CNaVsvSqkcUCFe7MtAod2VEACQ>
46. <http://www.slobodnadalmacija.hr/Mozaik/tabid/80/articleType/ArticleView/articleId/161917/Default.aspx>
47. <http://www.hgk.hr/wp->
48. <http://www.eurogites.org/>
49. http://www.cenort.rs/?page_id=103
50. http://www.ecovast.hr/index.php?option=com_content&view=article&id=2:ecovast-international&catid=1:ecovast-international&Itemid=3
51. <http://www.eceat.org/>
52. <http://www.geografija.hr/clanci/650/na-selo-na-selo-razvoj-ruralnog-turizma-u-europi>
53. http://www.spanish-town-guides.com/Rural_Turism_Spain.htm
54. <http://www.undp.hr/show.jsp?page=122675>
55. <http://www.undp.hr/show.jsp?page=146995>

56. <http://www.undp.hr/show.jsp?page=150146>