

Posijali smo

Babić opet na Bucavcu

Reportaža – Proizvodi hrvatskog sela

Još veći zamah seoskog turizma



Zaštitna oprema zdravlje,
ali i glavu čuva



Naš adut - mali vinari





POLJOPRIVREDNI INSTITUT OSIJEK

Južno predgrađe 17, 31000 Osijek Tel. 031 501-606, 501-305

INFORMACIJE

NA TELEFONE:

veleprodaja-

J.predgrađe 17

Osijek

tel: 031/

501-305

501-606

maloprodaja-

J.predgrađe 17

Osijek

tel: 031/

501-305

501-606

Štovani poljodjelci,

I za ovu proizvodnu godinu Poljoprivredni institut Osijek je u suradnji sa svojim partnerima pripremio dostatne količine sjemena za proljetnu sjetu.

Nadamo se da će kao i do sada naše sjeme opravdati Vaše povjerenje, jer je...

Hibridi kukuruza



40 MK - 25 MK

I GRUPA

TVRTKO 303
DRAVA 404
OS 499
OSSK 596
OSSK 617

II GRUPA

OS 298 P
OS 430
OSSK 515
OSSK 602
OSSK 713

III GRUPA

OSSK 373
OSSK 444
OSSK 494
OSSK 552



Jari ječam

JARAN
FRAN
MATEJ

Lucerna

OS 66
OS 88

Hibridi suncokreta

APOLON
FAVORIT

Jari stočni grašak

GOLD Novo!



Sorte soje

KORANA-oo
LUCIJA-oo
KUNA-o
JULIJANA-o
ANICA-o

ZORA o-1
VITA o-1
IKA o-1
PODRAVKA o-1
TISA -1



**NAŠE SJEME+VAŠ IZBOR
=SIGURAN USPJEH!**

IMPRESSUM:

EU agro info

Časopis za prilagodbu hrvatske i bosanskohercegovačke poljoprivrede EU i Glasilo Agroekološkog društva

Osnivači:

Intersigma d.o.o.,
Agro ekološko društvo www.agro-eko.info, Agro klub

Izdavači:

EU Agro Hrvatska
agrohrvatska@gmail.com

Direktor:

Ivan Prašnjak, oecc

Glavni Urednik:

Damir Rukovanjski, dipl.ing.agr.
rukica@email.t-com.hr
tel/faks: 031 376407
0916050506, 0989503745

Zamjenik urednika:

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

Adresa uredništva

EU Agro Info, Osijek, Vjenac lipa 31
agrotehnika@email.t-com.hr
euagroinfo@email.t-com.hr

Izdavački savjet:

Werner Knopfhler, dipl.ing.agr.
Franz Sauer, Drago Sabolić, Jozephine Pfaff, Dražen Rukovanjski, dr.vet.med., Dunja Rukovanjski, dr.vet.med. Prof.dr.sc. Dragutin Bodakoš, dr.vet.med.
Anto Kobaš, dipl.ing.agr., Boris Palinkaš, Vladimir Tribuljak, dipl.ing., Prof.dr.sc. Gordana Bukvić, Doc.dr.sc. Mirjana Brmež, Prof.dr.sc. Vlatka Rozman, Zoran Galić, dipl.oec., Marin Barić, dipl.ing.agr.
Eugen Sauer, dipl.ing.agr., Damir Vorkapić, dipl.ing.agr.
Zdravko Horvat, Igor Kovač, dipl.ing.agr.
Zrinka Dželihodžić, dipl.ing.agr.

Marketing i prodaja

Intersigma d.o.o.
Ivan Prašnjak, oecc
+385 (0)91/5106-956
intersigma1@gmail.com
ivan.prasnjak@os.t-com.hr

Preplata (tiskano izdanje) za Hrvatsku
6 brojeva 90 kuna, 12 brojeva 165 kuna

Jedinična cijena 15,00 kuna

Preplata PDF izdanje 12 brojeva 100 kuna

Članovi Agroekološkog društva, Agro kluba i Hrvatske udruge za promicanje ruralnog turizma ne plaćaju posebno preplatu nego ga dobivaju u sklopu članarine

Rukopise i fotografije na upit vraćamo.

Pretisak preporučen i dopušten uz naznaku "Iz EU Agro info".

Pravo korištenja tekstova i fotografija:

EU farmer ltd, i AGRO BIZNIS GmbH, te fotografija IOWA farmer today i Illinois farm news. Tekstovi su djela potpisanih novinara i autora i uredništvo ne odgovara za eventualne nastale greške i prouzročene štete. Tekstove osiguravaju članovi AGRO EKOLOŠKOG DRUŠTVA

Grafičko oblikovanje:

Geanet, Osijek

Tisk:

Grafika d.o.o. Osijek

Slijedeći broj izlazi 20. svibnja 2009.

IZMEĐ MEĐE

- 4** Političari reketare naše seljake
- 5** Agrobrojevi
- MOZAIK**
- 6** Financijska pomoć županijskim udrugama
Savjetovanje uzgajivača svinja
Genetika iz ABS-a
Aukcijska prodaja rasplodnih junica
Posjet Mađarskom holstein savezu
Marvogojska udruga Đurđevac
Udružili se brodski uzgajivači simentalca
- 7** Svinjogojska udruga Križevci
Svinjogojska udruga «Pikača»
Agrokor preuzima Getro?
Za EU spremno 60 posto prerađivača hrane
Ubit ću krave i poslati ih Pankretiću i Friščiću!
- 8** EU bi izbacio zemlju podrijetla s proizvoda
Osiguran novac za kredite poljoprivrednicima
Hrvatski otočni proizvod
1. Loreko - Sajam lova, ribolova, ekologije, ruralnog turizma
Cijena narasla na čak 483 milijuna
SAPARD Stroga procedura, ali se isplati
Smanjen broj stoke
Značajno smanjene štete od tuče
«Frka» oko zakupa zemljišta u Goričanu
- REPORTAŽA**
- 10** Seljački proizvodi sigurno su 100 posto hrvatski
- TEMA BROJA**
- 12** Privatni vinari zavladati će policama velikih trgovачkih lanaca
- AGRO TURIZAM**
- 20** Doveli svijet u slavonsku prašinu i dalmatinski kamen
- SIGURNOST U POLJOPRIVREDI**
- 23** Nemojte škrtariti na sredstvima zaštite
- REPORTAŽA**
- 28** Ponovno se sadi Babić
- AUTOMOBILI ZA FARMERE**
- 30** Rođen za uske uličice

AGROTEHNIKA Travanj 2009

Traktori - Puma je logičan slijed

Sijačice - Kvalitetna sjetva u svim uvjetima

Prskalice - Radi i štedi

U posjeti - Case i Steyr s novim zamahom na hrvatsko tržište

Vinogradarstvo - Traženje berača ne mora biti noćna mora

Zabava - Djekojke i traktori



Političari reketare naše seljake

Danas je normalno da jedno Belje, Agrokor, Žito mora zaposliti nekoga od važnih ljudi iz svake stranke jer će im trebati onoga trenutka kada budu na vlasti. Pa svaka Vlada se jednostavno punila dijelom i ljudima iz Agrokora

Mi seljake volimo! Selo je naš prioritet! Ne smijemo zaboraviti tko proizvodi hrani! To su sve floskule koje čujemo u predizbornim govorima. Jednostavno laž do laži. Nevjerojatno je kako političar zvuči istovjetno kao i lažov. I to čak, kako smatraju oni, opravdani, jer je u kampanji sve dozvoljeno. No, ako netko i sumnja u tako nešto, možda činjenica da nisu isplaćeni poticaji za mljeku, da kasne poticajna sredstva za biljnu proizvodnju, pa isto tako i ona za tov. Uz sve to naši seljaci upadnu u tešku finansijsku situaciju i postaju lak plijen nakupaca i lihvara. Oni, zajedno s političkom klijonom doslovce reketare naše poljoprivrednike. A najbolja su meta mladi poljoprivrednici. Mladi, naivni, s dvoje, troje djece zadužili su kuću i sve objekte. I oni tada postaju prave ovce za šišanje.

A tko ih najviše dere? Upravo političari. Ti reketari znaju tražiti nazad. Pa ako su nekome primjerice pomogli da nešto dobiju ili da im se ubrza nekakav projekt, moraju ih zvati na otvorena, pojavljivati im se na prezentacijama i slično. No, za sitnice su tu. Ali, kada se dijeli zemlja tada dobivaju samo oni koji dijele kolač. Tada više nije bitno ni da li su poljoprivrednici ili ne. Samo da pripadaju trenutno vodećoj stranci. Ovo što se sada događa nije normalno. Ukoliko nisi član vodeće stranke u selu ne samo da ne možeš proći nigdje u ni-

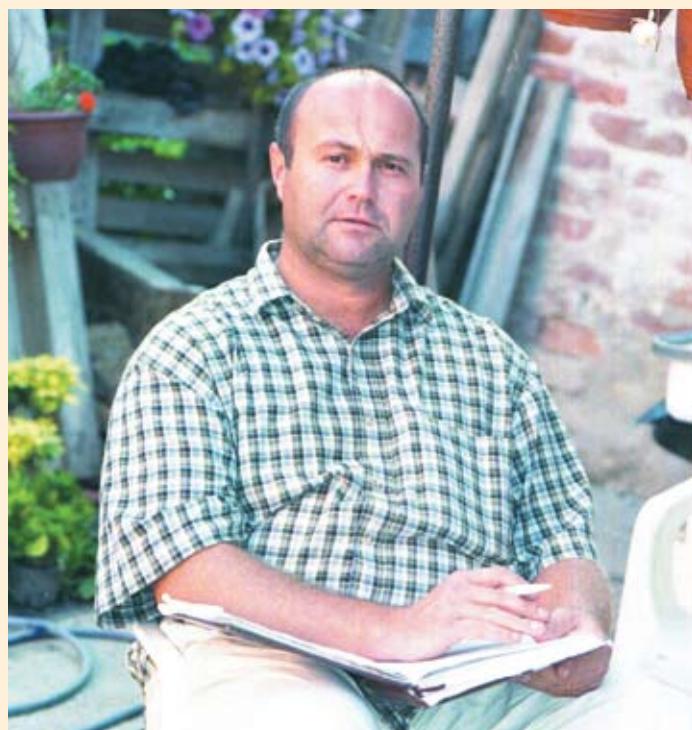
kakvom poslu, već ti se može dogoditi da ti otežavaju i normalan život. Ako si pak član nekakvog suprotnog tabora, tada bolje da te nema. Ne daj bože da probaš dobiti zemlju u zakup, nekakvu pomoć od

Pa ta je tvornica upravo upala u vrzino kolo i bila je žrtva klasičnog reketa naših političara. Da bi dobila državni posao, kredit, da bi uspjeli dobiti odgodu plaćanja obveza državi, da bi slučajno dobila

za plaće za tisuću radnika ako vlast i političare ne slušate. Trebate li kratkotrajnu intervenciju za likvidnost? Može! Ali bit će vam javljeno kojem nogometnom klubu će te uplatiti novce.. Pa je i čest slučaj da svaka malo veća tvrtka u vrhu svojeg menadžmenta jednostavno mora imati po jednog čovjeka bliskog svakoj stranci.

Danas je normalno da jedno Belje, Agrokor, Žito mora zaposliti nekoga od važnih ljudi iz svake stranke jer će im trebati onoga trenutka kada budu na vlasti. Pa svaka Vlada se jednostavno punila dijelom i ljudima iz Agrokora. I nema opstojnosti u suprotnom slučaju. Sjećam se jednog slučaja kada mi je direktor jednog kombinata ispričao kako je morao finansirati tiskanje svih mogućih malih i manje malih, a i onih veliki plakata za vladajuću stranku u zamjenu za ulazak u program sanacije tog kombinata.

Valpovački kombinat je morao višestruko vratiti Šeksu i Glavašu sve što su oni učinili za njega. Predsjednik Uprave jednog gradskog osječkog poduzeća održavao se na mjestu direktora poduzeća kredite za Nogometni klub u kojem je važni političar bio predsjednik. Pa vi sada budite direktor Spačve i odbite donaciju HDZ i HSS-u, a za tjeđan dana ih pitajte da vam pomognu u isplati plaća. I bankari se tada počnu praviti da vas ne poznaju.



općine, ili pak da prođe nekakav projekt. Pa prije bi te sahranili živoga nego li pomogli. I tako od sela do sela, od projekta do projekta, od kraja do kraja. U ljude se uvukao nekakav čudan jal.

Prije nekoliko dana cijela se Hrvatska sablaznila kada je čula da je drvna industrija Spačva iz Vinkovaca prošle godine donirala HDZ-u i HSS-u 500 tisuća kuna. I naivni narod se čudi, pa još uz to osuđuje upravu Spačve. Svašta,

nekakav tender koji raspisuje država i slično, ili da bi članovi Uprave jednostavno ostali na svojim mjestima oni moraju učiniti što im kažu naši velikaši iz političkih stranaka. A u ovom slučaju morali su nekakvu uslugu platiti donacijom. Sutra možda nekakvom drugom uslugom i slično. Njima je jasno da ovu tvornicu moraju ostaviti na životu, da radnicima treba plaća. Vi danas jednostavno i u nekoj od banaka nećete dobiti pozajmicu

TODORIĆ – 100 milijuna kuna

Tvrtke iz koncerna Agrokor Ivica Todorović u 2008. doobile su iz proračuna više od 100 milijuna kuna

ENVER MORALIĆ – 22 milijuna kuna

Enver Moralić je kroz Kutjevo stekao pravo na 22 milijuna kuna. Čovjek je vlasnik i tvrtke Božjakovina, nekoliko farmi, više tvrtki diljem Europe a od nedavno i Đakovačkih vina d.d.

MARKO PIPUNIĆ – 20 milijuna kuna

Osječki posavljak, Marko Pipunić, samo sa Žitom i Novim Agrarom lani je dobio 20 milijuna kuna. U vrhu je proizvodnje svinja, ali i žitarica. Vlasnik je nekoliko mlinova.

Za srdele 7,5 milijuna kuna

Najviše potpora u ribarstvu (7,5 milijuna kuna) dobila je tvrtka Ostrea iz Benkovca, što se bavi preradom srdela.

102.590 korisnika potpora

Na adresu 102.590 korisnika otpremljene su kuverte s vrstom i iznosom lanjskih potpora, kazao je Pankretić promovirajući objavljivanje podataka o trošenju proračunskih sredstava u sektoru poljoprivrede.

97.887 farmi

Hrvatska sada konačno zna da ima 97.887 farmi, odnosno 96.704 u posjedu su obiteljskih gospodarstava dok na pravne osobe otpada 1.078 farmi.

65 stočnih sajmova

U evidenciji je i 65 stočnih sajmova te 16 trgovaca stočkom. "Inventura farmi, koje su doobile nezamjenljiv identificijski broj, kao i registracija svakog grla u stočnom fondu.

1.335.525 svinja

Registrar farmi među ostalim otkriva kako je u nacionalnom stočnom fondu evidentirano markicama 1.335.525 svinja koje tove na 75.345 farmi. Dakako, najviše ih je u sjevernom dijelu Hrvatske i još uvijek uglavnom na malim gospodarstvima.

451.898 goveda i 1.013 gusaka

451.898 goveda uzgaja se na 47.790 farmi ili, 1.013 gusaka je na samo tri farme. Markicama su označena i 2.162 magarca raspoređena na 1.145 gospodarstava te šest nojeva na dvije farme.

**JEDINI U HRVATSKOJ****EU Agro info
PDF-izdanje**

Godišnja preplata

100,00 kuna

**Naručite sms-porukom
ili nazovite na brojeve**

098/9503-745

091/5106-956

ili

agrotehnika@email.t-com.hr

euagroinfo@email.t-com.hr

**pošaljite mail adresu
na koju šaljemo
PDF-izdanje i račun**

VIJESTI IZ HRVATSKOG STOČARSKOG CENTRA

Finansijska pomoć županijskim udrugama

Održan je sastanak u Upravnom odjelu za poljoprivredu, ruralni razvitak i šumarstvo Zagrebačke županije, vezan za sufinanciranje djelovanja Udruge uzgajivača holstein goveda Zagrebačke županije i grada Zagreba, te Saveza udruga uzgajivača simentalskog goveda Zagrebačke županije i grada Zagreba. Sastanku su nazočili pročelnica Upravnog odjela za poljoprivredu, ruralni razvitak i šumarstvo gđa. Gordana Županac, voditeljica Odsjeka za poljoprivrednu proizvodnju gđa. Ivanka Bišćan, predsjednik Saveza udruga uzgajivača simentalskog goveda Zagrebačke županije i grada Zagreba gosp. Josip Burek, te djelatnici Hrvatske poljoprivredne agencije gosp. Željko Picig i gosp. Josip Crnčić. Na sastanku je dogovorenno, da će navedenim županijskim udrugama Zagrebačka županija financijski pomoći u njihovom radu i djelovanju, koje će ubuduće biti u novom, ljestvjem i većem radnom prostoru.

Savjetovanje uzgajivača svinja

U izlaganjima su prikazani rezultati ostvareni u svinjogojskoj proizvodnji u RH tijekom 2008. godine. Predstavljen je rad Središnjeg saveza udruga uzgajivača svinja Hrvatske i Udruge uzgajivača svinja Međimurja. Obzirom da je poljoprivredno zemljишte temelj stočarske proizvodnje pa tako i svinjogojske, na Savjetovanju su predstavljene novosti koje donosi Zakon o poljoprivrednom zemljишtu. Kroz izlaganje su predstavljene metode i zakonitosti u selekciji svinja na obiteljskim gospodarstvima. Naši prijatelji iz Austrije prikazali su stanje u svinjogojstvu Austrije, ali i Europske unije, kao i zakonitosti koje vrijede u organiziranoj svinjogojskoj proizvodnji. Prikazan je sustav organizirane proizvodnje u Štajerskoj, prava i obveze svakog člana udruženja Styriabrid. Sudionicima Savjetovanja kroz izlaganje „Kako se pripremiti za izgradnju farme“, prikazani su osnovni elementi u pripremi za izgradnju farme svih proizvodnih modela predviđenih Operativnim programom. Kroz usporedbu dva različita načina držanja svinja, farmski (industrijski) i držanje na otvorenom (ekstenzivno) prikazan je utjecaj farme na proizvodne rezultate,

ali i na dobrobit životinja. Na Savjetovanju su prikazana dva korisna i predavanja iz reprodukcije i menagementa na svinjogojskim farmama.

U sklopu Savjetovanja, već tradicionalno, dodijeljena su priznanja za doprinos uzgojno-seleksijskom radu u provedbi Hrvatskog uzgojnog programa.

U kategoriji „velikih svinjogojskih farmi“ priznanja su doabile sljedeće farme:

Agromedimurje d.d. – zlatnu plaketu; PP Orahovica d.d. – srebrnu plaketu; Farma Senkovac d.d. – brončanu plaketu; U kategoriji obiteljskih gospodarstava priznanja su dobila sljedeća gospodarstva: OPG Adrijane Javorović iz Bulinca, Bjelovarsko-bilogorska županija – zlatnu plaketu; OPG Mladena Forjana iz Laminca, Bjelovarsko-bilogorska županija – srebrnu plaketu; OPG Stjepana Belić iz Preloga, Međimurska županija – brončanu plaketu

Genetika iz ABS-a

U prostorijama Središnjeg saveza udruga hrvatskih uzgajivača Holstein goveda i Hrvatskog stočarskog centra u Đakovu, održano je promotivno predavanje na temu „Genetika iz ABS-a“. Predavanje je, posredovanjem Centra za unapređenje stočarstva iz Osijeka, održao gosp. Gary Allsopp – menager za Europu američke kompanije ABS Global iz Wisconsina. Predavanju je nazočilo 50-tak uzgajivača Holstein-a, predstavnika veterinarskih stanica i HSC-a. Tijekom predavanja sudionici su imali prigodu upoznati se s modernim trendovima u uzgoju i selekciji Holstein goveda, a osobita pozornost je dana sve prisutnijoj „Genomskoj selekciji“. Nakon predavanja sudionici su posjetili dvije vrhunske Holstein farme, gdje su s farmerima razmijenjena iskustva iz područja uzgoja Holstein-a.

Aukcijska prodaja rasplodnih junica

U sklopu 12. proljetnog međunarodnog bjelovarskog sajma u Gudovcu dana 27. ožujka 2009. godine, Hrvatski stočarski centar organizirao je Aukcijsku prodaju rasplodnih junica. Za aukcijsku prodaju bila je prijavljena 31 junica, od čega je 30 junica bilo simentalske pasmine te jedna holstein pasmine. Komisija je ocijenila 30 junica, dok je jedna bila izlučena iz prodaje. 22 junice prodane su po prosječnoj cijeni od 11.377,00 kuna.

Najmanja postignuta cijena bila

je 9.700,00 kn, a najveća 13.000,00 kn. Kupci junica bili su s područja Bjelovarsko-bilogorske te Krapinsko-zagorske županije. Slijedeća Aukcijska prodaja bit će održana u Velikoj Gorici 16. svibnja 2009. godine. Svi zainteresirani prodavatelji i kupci mogu se javiti gospodinu Nikoli Kostihu na telefon 01/3903-134 ili mobitel 098/377-527.

Posjet Mađarskom holstein savezu

Na poziv direktora Mađarskog holstein saveza gosp. Laszla Bognara i profesora na Agronomskom fakultetu u Godollo gosp. Gyule Meszarosa, djelatnici Hrvatskog stočarskog centra Davor Pašalić, Zdenko Ivkić, Željko Picig, i Josip Crnčić 18.03.-19.03.2009. godine posjetili su Mađarski holstein savez, Mađarski institut za stočarstvo i kontrolu, te Nacionalni centar baza podataka u stočarstvu Godollo i Budimpeštu.

Posjet se bazirao na razmjenjivanju iskustava rada u Uzgojnim savezima te na primjenjivanju informatičkih sustava, odnosno bazi podataka s intencijom da najkvalitetnije planove i ideje iz Mađarskih stočarskih institucija pokušamo usporediti i primijeniti u Republici Hrvatskoj

Marvogojska udruga Đurđevac

U prostorijama NatureAgro održana je redovna Godišnja skupština Marvogojske udruge Đurđevac. Predsjednik Udruge gosp. Ivan Hodalić rukovodio je radom Skupštine te izvijestio nazočne o radu i aktivnostima u prethodnom razdoblju. Svojom nazočnošću i aktivnim učešćem u radu Skupštine doprinos su dali gosp. Ivan Hodalić, dipl.ing. savjetnik u MPRRR, ravnatelj HSC-a gosp. Franjo Poljak, dipl. ing. te predstavnici NatureAgro. Jedna od važnijih aktivnosti u radu Udruge je priprema i organizacija za održavanje 100. obljetnice postojanja Marvogojske udruge Đurđevac koja će održati iduće godine.

Udružili se brodski uzgajivači simentala

U Slavonskom Brodu održana je Osnivačka skupština Udruge uzgajivača simentalskog goveda Brodsko-posavske županije. Na Osnivačkoj skupštini izabrani su: Predsjednik: Petar Seletković. Dopredsjednici: Hinko Mikanović i Josip Lučić. Upravni odbor: Petar Seletković, Hinko Mikanović, Josip Lučić, Vinko Čevidović i Blaž Vučinić. Nadzorni odbor:

Krunoslav Zmaić-predsjednik Nadzornog odbora, te članovi Zlatko Jerbić i Ilija Živić. Sud časti: Dragutin Filipović-predsjednik Suda časti, te članovi Davorin Arić i Antun Jozić. Blagajnik i tajnik: Zlatko Kausal. Voditelj uzgojnog programa: Drago Solić. Skupštinu su vodili: Drago Solić, Dalibor Janda i Željko Picig.

Svinjogojska udruga Križevci

Održana je Godišnja skupština svinjogojske udruge Križevci. Predsjednik Udruge gosp. Stjepan Kušec objavio je Godišnje izvješće Udruge, aktivnosti koje su se odvijale kroz proteklo razdoblje te planove za tekuću i slijedeću godinu. Za dvadesetak članova Udruge, prisutnih gostiju i uglednika predstavljena je edukacija i predavanje o Hrvatskom uzgojnem programu djelatnika Hrvatske poljoprivredne agencije i Odjela za Uzgoj, selekciju i razvoj svinjogojsva Željka Mahneta, dipl.ing.agr. i Vedrana Klišanića, dipl.ing.agr.

Svinjogojska udruga «Pikača»

Održana je Godišnja skupština svinjogojske udruge „Pikača“ iz Krapinsko-zagorske županije. Nakon predavanja razvila se diskusija o provedbi uzgojnog programa na nivou Udruge „Pikača“, odnosno županije. Gospođa Mirjana Šanti prisutne je izvjestila o osnutku Poljoprivredne zadruge „Zagorje“ te planovima i ciljevima Zadruge.

Agrokor preuzima Getro?

Ivica Todorić, čelnik Agrokora, uopće nije demantirao glasine kako bi upravo on mogao postati novi vlasnik trgovackog lanca Getro. Još od listopada prošle godine nagađa se, naime, kako se vlasnik Getroa Vjekoslav Gucić namjerava riješiti svoje kompanije, koja je u 2009. godinu ušla s novom sistematizacijom poslovanja i 200 radnika manje. Gucić je navodno već započeo pregovore s pet potencijalnih kupaca, koji su se do odluke o izboru novoga kupca obvezali na šutnju, a među glavnim su "igračima" Kaufland, Konzum i Spar te



dva investicijska fonda. Najveći je favorit među njima upravo Todorić, kojega ovih dana optužuju za neplaćanje dobavljačima, a tome je, kako se nagada, jedini razlog Getro.

– Getro je naš veliki poslovni partner, kompanija koju izuzetno cijenimo. No, iako zasad nismo dobili nikakvu dokumentaciju vezanu za prodaju Getroa, pažljivo ćemo pratiti što se događa – poručili su jučer iz Todorićeva Agrokora, dajući jasno na znanje kako neće stajati po strani. Getro u svom portfelju ima 17 prodajnih objekata u 14 gradova površine od gotovo 80 tisuća četvornih metara, moderan distribucijski centar od 13.700 m² te zapošljava više od 1600 radnika.

OPTIMIZAM IZ MINISTARSTVA

Za EU spremno 60 posto prerađivača hrane

Inspekcija Europske unije potvrdila je da je 60 posto objekata u Hrvatskoj, koji se bave prerađom i proizvodnjom hrane, uskladeno sa zakonskom regulativom Unije, dok ostali moraju do kraja 2010. godine unaprijediti proizvodnju, kazao je u srijedu Stjepan Mikolčić, državni tajnik u Ministarstvu poljoprivrede, ribarstva i ruralnog razvoja, na susretu s novinarima. Dodao je da pregovaračko poglavlje 12 o sigurnosti hrane ima 100.000 stranica teksta, odnosno da poljoprivreda čini 40 posto pristupnih pregovara s EU-om.



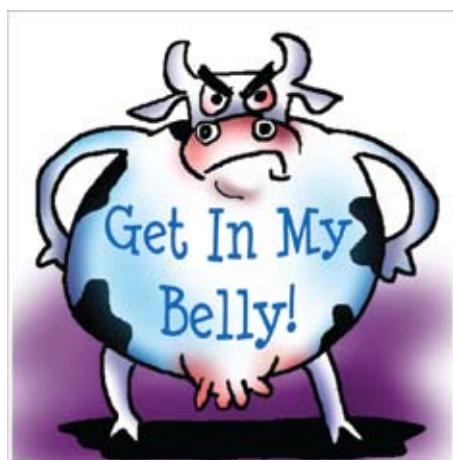
»Do kraja godine, nakon završenih mjerila i utvrđenih pregovaračkih stajališta, uz prijelazna razdoblja, ostalo je za implementirati 59 od 445 propisa koji se odnose na proizvodnju, prerađu i trgovinu hranom«, napomenuo je Mikolčić. Dodao je kako ne stoji paušalna ocjena da se u Hrvatsku može uvesti »smeće od hrane«, jer granična veterinarska inspek-

cija radi više analiza hrane životinjskog podrijetla od zemalja EU-a. Riječ je o oko 2000 uzrokovana u 50.000 pošiljaka hrane, koliko ih se godišnje uveze. Uz to, gotov je registar za goveda, svinje, ovce i koze, koji prati kretanje domaćih životinja od rođenja do smrti.

ZBOG PREPOTENTNOSTI MLJEKARE

Ubit će krave i poslati ih Pankretiću i Friščiću!

Rekli su nam da više ne možemo predavati svoje mlijeko, što nam je gotovo jedini izvor prihoda. Ako ne želimo mlijeko svakodnevno proljevati po cesti ne preostaje drugo nego da krave pokoljemo – dio je ogorčene izjave Maurice Vojak iz naselja Bridići. Po njezinim riječima, na sabiralištu na imanju obitelji Bridić rečeno joj je da se mlijeko velikih proizvođača, poput Matije Bridića, više ne smije miješati s proizvodima malih proizvođača. To je nalog koji su dobili iz matične mljekare KIM, a preporuka je ostalima da svoje mlijeko ubuduće nose na sakupljalista u Mahičnu ili Grdunu.



– Ma, molim vas, tko se samo sjetio nečeg takvog. Ako ja svaki dan moram odlaziti u Mahično, onda je znatno bolje da mlijeko nosim u Karlovac, u svoju matičnu mljekaru, jer nam je to znatno bliže nego putovati do Mahična.

Sve su to obične gluposti kojima se ide protiv nas malih proizvođača, koji smo svojim rukama i žuljevima stvorili sve što imamo. Moj muž je hrvatski branitelj bez ijedne kune primanja, a ja imam penziju od tisuću i nešto kuna i od mlijeka smo preživljivali. Sada nećemo moći niti to. Zato smo odlučili krave ubiti i poslati ih gospodi Pankretiću i Friščiću, a mi ćemo spakirati svoje torbe i otici tražiti pomoći u ministarstvo – zaključile je gospođa Vojak.

EU bi izbacio zemlju podrijetla s proizvoda

Hoćemo li uskoro kupovati a da pojma nemamo potječu li cipele, hladnjak ili što već trebamo iz Kine, Hrvatske ili Italije? Potrošačke udruge digle su se na noge zbog opasnosti da nam nove zakonske odredbe izbrišu obavezu navođenja zemlje podrijetla na opisu proizvoda, nekadašnjoj deklaraciji.– Naše je ministarstvo gospodarstva pod pritiskom EU da makne zemlju podrijetla s proizvoda jer navodno roba onda ne može kolati – kaže Tomislav Lončar, tajnik Hrvatske udruge za zaštitu potrošača. Ističe, međutim, i da nisu sve zemlje članice EU na to pristale, primjerice Španjolska uredno stavlja zemlju podrijetla na proizvode.

– EU ovakvim pristupom štiti proizvođače i trgovce, ali zašto država ne bi štitila potrošače? Jer to bi vodilo i proizvođače da budu odgovorniji – ustvrdio je Lončar, priznavši da i Ministarstvo gospodarstva nastoji dogоворити s EU-om da nam u Hrvatskoj ostane zemlja podrijetla na proizvodima.

U Ministarstvu gospodarstva potvrđuju da pravna stečevina EU isticanje zemlje podrijetla smatra mogućim sprečavanjem slobode kretanja robe, što je suprotno ideji zajedničkog tržišta na kojem roba ima isti tretman. No, do sada ni u jednom prijedlogu izmjena i dopuna zakona o zaštiti potrošača nije ispušteno navođenje zemlje podrijetla.



AgroNEWS – www.agroklub.com

Osiguran novac za kredite poljoprivrednicima

Ministar poljoprivrede, ribarstva i ruralnog razvoja Božidar Pankretić i Antun Kovačev, predsjednik Uprave Hrvatske banke za obnovu i razvitak (HBOR), potpisali su u ponедјeljak ugovore o plasmanu HBOR-ova novca za investicije u poljoprivrednu. Opširnije na www.agroklub.com

Hrvatski otočni proizvod

Ministarstvo mora, prometa i infrastrukture je početkom 2007. pokrenulo projekt vizualnog označavanja otočnih proizvoda oznakom "Hrvatski otočni proizvod" i danas tu oznaku nosi čak 79 proizvoda koje proizvodi 31 otočni proizvođač. Projekt je pokrenut s ciljem poticanja proizvodnje na otocima, ali i podizanja kvalitete. Opširnije na www.agroklub.com

1. Loreko - Sajam lova, ribolova, ekologije, ruralnog turizma

Bjelovarski sajam kao jedna od rijetkih tvrtki u Hrvatskoj koja je specijalizirana za organizaciju sajmova i koja ima sve potrebne uvjete za njihovu organizaciju, iskustvo i dokazanu uspješnost, predstavlja hrvatskom gospodarstvu i javnosti jednu novu manifestaciju koja svojom sveobuhvatnošću najbolje u ovom trenutku afirmira... Opširnije na www.agroklub.com

Cijena narasla na čak 483 milijuna

Hrvatski fond za privatizaciju priprema četvrti natječaj za prodaju vučkovarskog poljoprivrednog kombinata Vupik. Nema prodaje za kunu lako se očekivalo da se paket od 87 posto na prodaju stavi pod posebnim uvjetima - za jednu kunu i uz 99-postotni popust za nepodmirene obvezе, postoje naznake da će se cijeli proces vratiti na početak. Opširnije na www.agroklub.com

SAPARD Stroga procedura, ali se isplati

Paška sirana pred većim je tržišnim iskorakom jer uz novi objekt dnevna proizvodnja i prerada mlijeka Sirane može dosegnuti 100.000 litara mlijeka, i to po standardima Europske unije (EU). Prijе investicije teške više od 28 milijuna kuna, mogućnosti staroga pogona bile su neuспoredivo manje - dnevni je maksimum bio... Opširnije na www.agroklub.com

Smanjen broj stoke

U Hrvatskoj je u 2008. godini, prema podacima Državnog zavoda za statistiku, zabilježeno smanjenje broja stoke u odnosu na 2007. godinu, dok je broj peradi ostao nepromijenjen. Tako je broj goveda smanjen 3 posto, na 454 tisuća grla, a broj svinja za 18 posto, na 1,1 milijun grla. Pritom je broj odojaka smanjen 21 posto, na 285 tisuća grla,... Opširnije na www.agroklub.com

Značajno smanjene štete od tuče

Osječko-baranjska županija i ove će godine, u sklopu projekta obrane od tuče, realizirati niz programa, za koje će ponovno ukupno izdvojiti gotovo tri milijuna kuna iz županijskog proračuna. Na posljednjoj sjednici Županijskog poglavarstva tako je prihvaćeno sufinanciranje obrane od tuče zrakoplovnim generatorima, koji će stajati... Opširnije na www.agroklub.com

Pripremila: *Milijana DANILOVIĆ*

«Frka» oko zakupa zemljišta u Goričanu

Desetak dana nakon što su poljoprivrednici Goričana tražili da se - usprkos naizgled pravno nerješivoj situaciji - raspoloživih 170 hektara (državnog) poljoprivrednog zemljišta internim općinskim natječajem ponudi u jednogodišnji zakup svim zainteresiranim, ne samo dosadašnjim zakupcima, problem je riješen.

Zahvaljujući povjerenstvu koje je izravno u resornom ministarstvu predstavilo problem dopušteno je provođenje internog općinskog natječaja kojem su uz dosadašnje zakupce zemljišta - obiteljska poljoprivredna gospodarstva Srpk iz Palinovca i Hodošana - mogli stupiti samo poljoprivrednici Goričana.

U svega dva-tri dana te u sporazu s dosadašnjim zakupcima, zemljište je dano u jednogodišnji zakup još četra estorici poljoprivrednika iz Goričana koji će platiti 970 kuna zakupa po hektaru.

Zakupi su ugovoren i tako da je 40 hektara ostalo na raspolaganju OPG-ima Srpk, a preostalo zemljište koje su Srpkovi imali u zakupu (i mogli zadržati), ukupno 130 hektara, preuzeli su poljoprivrednici Goričana.

Time je i zahtjev Udruge poljoprivrednih proizvođača Goričana zapravo u cijelosti usvojen, problem riješen - barem do raspisivanja natječaja za trajni zakup ili prodaju, čim se za to steknu zakonski preduvjeti, odnosno dok ministar ne napise nedostajućih desetak provedbenih akata za novi Zakon o poljoprivrednom zemljištu.





Utemeljeno 1897.

Kvaliteta je naša prednost

Nova linija
proizvoda!

1.	Bc 244
2.	Bc 282
3.	Bc 354
4.	Bc 394
5.	PAJDAŠ
6.	Bc 418 B
7.	Bc 462
8.	Bc 462 B
9.	KLIPAN
10.	Bc 572
11.	Bc 666
12.	Bc 678



Bc 418 B - ZA INTENZIVNU AGROTEHNIKU

FAO 460 - KVALITETAN ZUBAN

- za zrno i silažu, poboljšana kvaliteta zrna
- izuzetno čvrsta stabljika, dugo zelen list
- odličan urod i u gustom sklopu
- tolerantan na sušu



Bc Institut za oplemenjivanje i proizvodnju bilja d.d. Zagreb

Rugvica, Dugoselska 7, 10370 Dugo Selo, Hrvatska

Komercijala: Tel: 01 2781-500; Fax: 01 4854-080

bc-uprava@bc-institut.hr

www.bc-institut.hr

Seljački proizvodi sigurno su 100 posto hrvatski

Pod sloganom 100 % hrvatsko na ovogodišnjem sajmu, uistinu se mogao vidjeti puni raskoš proizvoda sela. Na dosadašnjim sajmovima, a posebno na ovogodišnjem koji je i najbogatiji zapaža se kako skoro svi proizvodi pored visoke kvalitete imaju suvremenu i atraktivnu ambalažu, što te proizvode čini ravnopravnim europskim

Sajam se ove godine održavao u šatoru na jezeru Bundek u Zagrebu. No, ono što je svakako u prvom redu za istaći je da je izlagalo rekordnih 350 izlagača iz svih krajeva Hrvatske. Teško je reći što prvo istaći. No, obzirom da izlazimo u Slavoniji krećemo slavonskog domaćeg kulena. A onda idemo dalje. Sve su oduševili Istarski i dalmatinski pršut, Dingač, Postup, Paški sir, Lički Šripavac, maslinovo i bućino ulje, proizvodi od lavande i ostalog ljekovitog i aromatičnog bilja, Portugizac, med i proizvodi od meda, vino od kupina, ekološki proizvodi, domaći kolači, suhe smokve, tradicijski suveniri i još mnogo toga. Tu su bili i Lepoglavska čipka, šlinga, zlatovez, domaće tkanje, štrikani stolnjaci, salveti, oslikane buće, domaći odjevni predmeti.

Pored prodajnih izložbi posebno atraktivna bila je 3. izložba hrvatskih pašmina domaćih životinja, ali i Bambino kup - natjecanje mladih uzgajivača teladi, kao i ocjenjivanje hrvatskih tradicijskih proizvoda te više okruglih stolova i prezentacija proizvoda. Prikazani su lička buša, boškarin, slavonsko srijemski podolac, turopoljska svinja, crna slavonska svinja, lička pramenka, paška ovca, hrvatska bijela koza, primorsko-dinarski -dalmantiski magarac, hrvatski posavac, kokoš hrvatica, dalmatinski pas, posavski gonič itd. No, za istaći je i više od dvadeset tisuća posjetitelja. Po mnogima je ovo i najznačajniji seljački sajam u Hrvatskoj. Pod sloganom 100 % hrvatsko na ovogodišnjem sajmu, uistinu se mogao vidjeti puni raskoš proizvoda sela. Na dosadašnjim sajmovima, a posebno na ovogodišnjem koji je i najbogatiji zapaža se kako skoro svi proizvodi pored visoke kvalitete imaju suvremenu i atraktivnu ambalažu, što te proizvode čini ravnopravnim europskim. To istovremeno znači kako je na selu sve više preradbenih pogona pa seljaci ne moraju proda-



vati sirovinu nego gotov proizvod što donosi i veću zaradu. Osim toga za što bolju prezentaciju tiskaju se i dizajnirani prospekti i katalozi, sudjeluje na brojnim sajmovima, a mnogi proizvođači su opremljeni informatičkom opremom i imaju svoje web stranice.

Promocija uspjela, a za prodaju još će se vidjeti

Temeljni cilj ove manifestacije je promocija i prodaja proizvoda hrvatskog sela, što je za ovaj prvi cilj i uspjelo, ali prodaja ostaje kao problem. Naime na samom sajmu se i prilično prodavalо, ali je mnoge proizvode tijekom godine teško naći u Zagrebu kao i u drugim gradovima jer seljaci nemaju svoju prodajnu mrežu, a ako prodaju trgovačkim lanci-

ma oni zaračunavaju visoke marže pa ti proizvodi postaju preskupi za potrošače. No to nije cijeli dio problema jer jedan primjer govori nešto znakovito. Naime u Zagrebu je prošle godine otvoren dućan sa proizvodima hrvatskog sela uz potporu i obećanja brojnih čimbenika naše agrarne politike, a nedavno je zatvoren jer nije ostvarivao ni približno zacrtani promet. Obrazloženje je bilo neadekvatna lokacija, ali više same cijene proizvoda o čemu bi proizvođači trebali itekako voditi računa.

Na kraju možemo rezimirati kako imamo proizvode europske kvalitete, ali i slobodno tržište na koje ulaze proizvodi iz cijelog svijeta, vrlo često po nižim cijenama, pa treba naći načina kako se izboriti ne samo za naše tržište negi i



druga jer su naši potencijali znatno već, ali još neiskorišteni.

Ministar poljoprivrede, ribarstva i ruralnog razvoja Božidar Pankretić dodijelio je vlasnicima obiteljskih poljoprivrednih gospodarstava, koji su dobili nepovratna finansijska sredstva Ministarstva na temelju natječaja iz mjera ruralnog razvoja i ostvarili napredak, 24 ploče za označavanje objekata. Ministar je istaknuo zadovoljstvo što je svake godine sve više izlagača proizvoda hrvatskog sela, dodajući da proizvođači nisu došli samo pokazati proizvode, nego ih i prodati i pronaći tržište. Svesni smo da našim proizvođačima treba konkretno pomagati i zato smo im u sklopu mjera ruralnog razvoja u prošloj godini konkretno pomogli, istaknuo je ministar Pankretić. Više od 1.300 pojedinačnih korisnika prošle je godine dobilo određena finansijska sredstva, ovisno o proizvodnji kojom se bave. Kako bi bilo označeno (kao u EU) da su se koristili tim sredstvima, podijelili smo im ploče koje pokazuju da su zajedno s Ministarstvom napravili napredak na svojem gospodarstvu, rekao je ministar Pankretić.

Kultura i tradicija hrvatskog sela

Proizvodi hrvatskog sela pripomogli su buđenju zanimanja domaćeg tržišta za seljačke proizvode, a proizvođače većeg broja proizvoda, posebice prerađevina, ohrabrili i potakli da povećaju proizvodnju i legaliziraju ponudu. Danas su oni uspješni tržni proizvođači. Temeljni ciljevi ove priredbe ostali su isti: promocija i prodaja proizvoda hrvatskog sela te opskrba potrošača s proizvodima do kojih teže dolaze. Naravno, nismo zaboravili na kulturu i tradiciju hrvatskog sela, istakli su organizatori. Prava poslastica za ljubitelje tradicijskih proizvoda su domaći sirevi. Najviše su traženi ovčji

i kozji te sirevi od miješanog mlijeka. Dobra su zastupljene različite vrste sira, sva proizvodna područja, od Dalmacije i Like do sjeverozapadne Hrvatske i Slavonije. Sve više se nude sirevi u ulju i s različitim dodacima. Sve bolju kvalitetu sira prati i napredak u ambalaži.

Prema broju izlagača, vrsti proizvoda i količini ponude najznačajnija je izložba meda i ostalih pčelinjih proizvoda. Na sajmu je moguće pronaći najviše zastupljene vrste meda kao što su livadni, bagremov, lipov i kestenov, ali isto tako i rijetke vrste meda kao što su otočki lavandin, kaduljin... Uz med nudi se i mnoštvo drugih pčelinjih provoda od propolisa do cvjetnog praha te maštovita pakiranja meda, primjerice sa saćem, sušenim voćem te tradicionalni proizvodi od meda, paprenjaci, medica, gvirc....



Eko proizvođača sve više

Broj ekološki proizvođača hrane povećava se svake godine. Ponuda je raznovrsna od soje, pšenice, ječma, ječmenne kaše, brašna i pšeničnog mesa, zatim marmelada, džemova i meda do kupinovog vina, likera, rakija i ljekovitog bilja. Maslinovo i bučno ulje spadaju među najatraktivnije proizvode na sajmu. Do sada su najviše bila zastupljena maslinova ulja iz sjeverne i srednje Dalmacije, a ove godine će im se pridružiti i sjajna istarska ulja. Sve više se traži bučino ulje. Nude ga male obiteljske uljare iz Međimurja, Zagorja i Podravine te proizvođači iz Slavonije. Od prirodnih octa nudi se jabučni i vinski, ali i ocat od meda. Iako nešto skromnija prema broju izlagača, izložba vina, rakija i likera mami posjetitelje raznovrsnom ponudom i zanimljivim pakiranjima. Tu se mogu pronaći autohtonim moslavački Škrlet, Plešivički Portugizac, slavonska Graševina, dalmatinski Plavac i Babić, a od aromatiziranih vina Bermet. Sve bogatija je ponuda voćnih vina, kupinovo, jabučno... Među rakijama najviše se nude šljivovica, tepka, viljamovka te travarica i loza. Likeri su većinom na bazi voća.

Milijana DANILOVIĆ



Privatni vinari zavladati će policama velikih trgovačkih lanaca

Bez obzira bili ili ne u Europskoj uniji, naši vinari imaju konkurenčiju u najvećim europskim i svjetskim vinarima – Tko se sve nalazi na policama megamarketa i trgovačkih lanaca?

Na kvalitetu nitko nije imun i moramo znati da se na kraju rad mora isplatiti. Svako ulaganje u kvalitetu proizvođačima će se vratiti. I da je tako pokazuje sve veća prisutnost dojučerašnjih malih vina u proboru na police trgovačkih lanaca i mega marketa u Hrvatskoj. Bez obzira bili ili ne u Europskoj uniji, naši vinari imaju konkurenčiju u najvećim europskim i svjetskim vinarima. No, domaći kupac zna što hoće i ne pada lako na image francuskih i američkih i argentinskih vina. Tko danas nije čuo za Frajona, Katunara, Plenkovića, Enjingija, Krauthakera, Lučićevića, i brojnih drugih do prije nekoliko godina nepoznatih vinarskih kuća. Danas oni imaju i kvalitetu, ali i količinu,

marketing, pakiranje a mnogi već i tradiciju, a što je najvažnije konkurentni su i cijenom. Što dobiju oni od toga što su na policama Bille, Kauflanda, Interšpara, Lidle, Metroa, Getroa, Konzuma, Tommya, Plodina, Keruma i sličnih trgovina? Dobiju i sigurnost naplate ali i plasmana određene količine vina koja ih izbacuje iz kruga onih malih koji prodaju samo u svom restoranu i na svom pragu. No, ni trgovci nisu ludi. Znaju oni da je vino kult, a i da im brojna njihova imena dolaze i kvalitetu ponude. Goran Butorac iz Kauflanda nam odgovara:

- Prisutni su gotovo svi vinari koji imaju ean kodove na proizvodima, kartonskim kutijama i koji udovoljavaju Ka-

ufland standarde. Oni imaju mogućnost brendiranja putem našeg kataloga, sigurnu naplatu, mogućnost distribucije. Osim toga putem našeg kataloga preporučujemo krajnjim kupcima koja vina se poslužuju uz koje jelo i na kojoj temperaturi, ističe Butorac i dodaje kako su imena poput Zdjelarevića, Enjingija, Plenkovića, Tomca i drugih davno prepoznatljiva na njihovim policima.

Na policama METRO Cash & Carry veleprodajnih centara mogu se pronaći veliki broj vina malih vinara iz svih regija Hrvatske. Svi mali vinari koji, uz kvalitetu, mogu jamčiti i konstantnu isporuku su

dobrodošli u METRO centre, ističe u izjavi za naš časopis Igor Kotaran, direktor marketinga Metro Cash & Carry.

- METRO Cash & Carry malim vinarima nudi partnerski odnos. Obzirom na snagu naše kompanije i

međunarodno iskustvo, nudimo im prijenos znanja i iskustava koja su im potrebna za što bolji plasman

na tržištu. Također, naši Odjeli za odnose s kupcima organiziraju prezentacije vina za ugostitelje. Na

taj način METRO Cash & Carry djeli kao poveznica između proizvođača i kupaca i nastoji što bolje

promovirati proizvode malih vinarima. Osim toga, tu su i akcijske ponude METRO kataloga u kojima se

promoviraju vina po povoljnijim cijenama, kao i redovni jesenski vinski akcijski katalog u kojem se

izdvaja najbolja vinska ponuda METRO Cash & Carry, kaže Kotaran. U svojoj izjavi istakao je i neke s kojima u Hrvatskoj najduže surađuju. To su vinari: Zdjelarević, Krauthaker, Adžić, Enjingi, Režek, Braje, Matošević,



Katunar, Degrassi, Toljanić, Piližota, Plenković, Plančić, Skaramuča, Madirazza, Matuško, Mendek.

Poznavanje vina donosi ugled u društvu. Pišu na Internet stranicama Interšpara. Vino je značajno zastupljeno na policama velikih trgovina u Hrvatskoj. Te trgovine i lanci u svakom slučaju mogu mnoge i male vinare izbaciti u orbitu. Tamo od naših takozvanih malih vinara zatičemo mnoga, ali izdvajamo iz ponude u Interšparu Frajona Žlahtinu, malvalziju i merlot. Tu je i ponuda vina Turić, prvenstveno Graševina, ali i Skaramuča Dingač i Plavac. Ističu se i Čara Pošip, te Plavac mali Madirazza. Babić Piližota, zatim Toljanić Žlahtina, ali i Kum Žilavka, te Zlatan Plavac Barrique, kao i poznata graševina Krauthaker. Zlatan Plavac stoji 147,99 kuna, dok je Frajona Žlahtina 36 kuna, a ostala vina istog proizvođača 26,99 kuna. U ovom trgovackom centru nude i popust ako se kupi šest boca, pa onda cijena pada za trećinu. Graševina Turić stoji 21,99 kuna, ali zato Dingač Skaramuča košta 119,99 kuna. Plavac je 39,99, a Čara Pošip 70 kuna, također u boci od 0,75 dcl. Krauthakerova graševina stoji 64,99 kuna. U Billi primjerice vino od jedne litre, proizvođača Ivana Čobankovića iz Iloka stoji 24 kune, a za kupnju dvije boce, treća se dobije besplatno.

Kraljevina Zelina je tradicionalno



Butelja vinarije Skaramuča

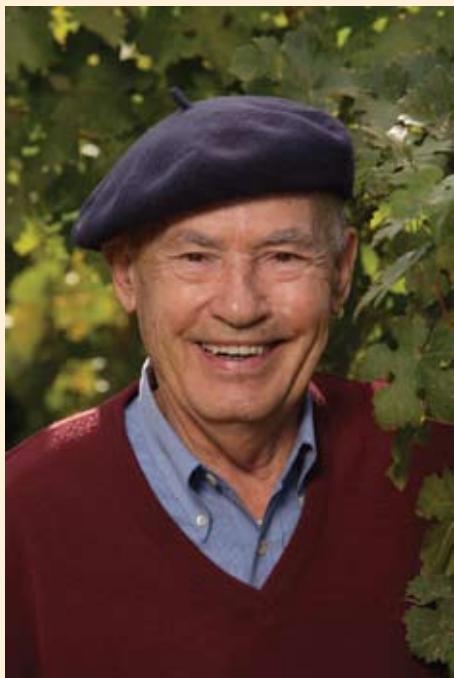


Naš urednik, Damir Rukovanjski i Petar Majetić u podrumu u Venju kod Kutjeva

vino zelinskog kraja, srednje alkoholično i blago izražene kiselosti. Poslužuje se rashlađena na 11°C uz kuhanu i pečenu puretinu, piletinu, teletinu, janjetinu i svinjetinu. S tim popularnim vinom izlazi vinarija Jarec na hrvatskog tržište. Kušanje vina, ostalih pića iz vlastite proizvodnje, te narešci prema najavu objektu kapaciteta: 45 gostiju je ukratko ono što na svom imanju rade Jarecovi. Vinogradji u prigorju, oko Sv. Ivana Zeline, među najljepšim su u zemlji. Duga je tu tradicija vinarstva a ipak glavna sorta i najpoznatije vino im je Bijeli Pinot.

- Osim njega imamo Chardon relih šljiva i kupina (tamno voće), a u njih se upliće i začinska nota dima i kože. Struktura vina doima se vrlo dobrom i može se trošiti sada, iako bi bilo dobro još

malo pričekati. Relativno visok postotak alkohola (14%) i bogatstvo polifenola (tannina i drugih fitokemikalija) iziskuju dulji vijek zrenja, pa bocu iz 2003. ako je pravilno uskladištite možete i nešto kasnije otvoriti kada će biti još mekše, toplije i s izraženijim bukeom. Prikladnom njezgom oplemenjeni dingač izgubit će svoj robusni i pomalo divlji, neukroćen okus kakvim se doima sada, iako ne u potpunosti, jer je ugodno gorkast i trpkast okus njemu svojstven. Ukoliko ga pak odlučite otvoriti odmah, opet nećete pogriješiti, no obvezno ga dekantirajte i ostavite najmanje dva sata da miruje i da se prozrači. Tek takav pružit će vam nezaboravan užitak tipičnog, rasnog dingača čiji se dobar glas opravdano pročuo po cijelom vinarskom svijetu.



Stari as. Mike Grgich

Američki san Mike Grgicha i u Hrvatskoj

Sredinom 90-tih oginda otvorivši vinariju u Trsteniku, već profiliranim malim vinarima Pelješca pridružiti će se već tada slavni Miljenko Mike Grgić. O Miljenku Grgiću i njegovim vinima zna se uglavnom sve: od toga da je emigrirao u Ameriku 1954., gdje je dobio posao u vinariji "Souverain" u Napa Valleyu, Kalifornija, da je sedamdesetih osnovao vlastitu vinariju u Monteleni, gdje je napravio svoj Chateaux Montelena Chardonnay 1973., koji je na "slijepoj degustaciji" u Parizu 1976. osvojio prvo mjesto, ostavivši iza sebe sve francuske takmace. Iako se gotovo cijeli život bavio umjetnošću proizvodnje vina, svoju vinarsku diplomu dobio je tek 1997. na Zagrebačkom univerzitetu, gdje je, u svojoj 74. godini, odbranio diplomski rad na temu: "Nove mogućnosti za proizvodnju Pošipa u Hrvatskoj". Godinu dana ranije pojavile su se na tržištu prve boce njegovog Pošipa proizvedenog u vinariji u Trsteniku. O tome će Mike reći: "Pošip je autentična loza koja se već stoljećima gaji na Korčuli. Na Jadranu imamo blagi vjetar maestral, koji popodne rashlađuje vinograde i omogućava grožđu da zri i da pritom ne gubi kiselost. Fermentaciju Pošipa vršimo u kazanima od inoksa na 45-50 stepeni Fahrenheita (22-23°C) da bismo mu sačuvali aromu, a zatim ga pustimo da zri tri mjeseca u novim Limousine bačvama da bi dobio blagi poljubac hrastovine. Prhak je i svjež, ima dobar odnos

kiselina, pa je dobar uz ribu, a mirisom me podsjeća na mediteransko bilje: lavandu, žalfiju, lovor. Berba '97. ima malo puniji okus i manje kiseline, a '98. je negdje između."

Okosnicu svih crnih vina na Pelješcu čini grožđe sorte Plavac mali. Maestro Grgić tvrdi, iako bez naučnih dokaza, da je ovo ili direktni predak sorte Zinfandel, za kojom ludi cijela Amerika (uzgred, Grgićev je Zinfandel dvaput proglašavan najboljim na svijetu, 1994. i 1998.), ili barem blizak rođak. Zavisno od pozicije na kojoj raste, Plavac mali može imati izuzetno visok procenat šećera i izuzetno nizak priнос po čokotu, ponegdje manje od jednog kilograma, što u konačnici daje vina sa visokim postotkom alkohola i pH-vrijednost oko 3,5. Pozicija sa koje dolazi Dingač, koja je 1961. u Ženevi zaštićena kao geografski region, veličine je oko četiri kvadratna kilometra i nalazi se između Trstenika i Podobuća sa vanjske strane poluotoka, okrenuta prema Italiji, iznad hridi koja je pomorcima poznata kao "Dingački školj". Grgićeva vinarija u Trsteniku godišnje proizvede oko 40.000 butelja Plavca malog i oko 30.000 butelja Pošipa. Od toga dvije trećine odlaze na američko tržište, gdje mu je veleprodajna cijena oko 25 dolara.

Madirazza

Vinarija Madirazza raspolaže proizvodnim kapacitetima preko 600.000 litara (60 vagona). Naši vrhunski proi-



Štand vinarije Madirazza na jednoj od prezentacija

zvodi Dingač i Postup odležavaju godinu dana u tišini hrastovih bačava, zatim 6 do 8 mjeseci u boci i tek tad su spremni za tržište. Vinarija također podiže nove nasade vinograda na najstrmijim padinama pelješkog vinogorja.

- Naša vina nalaze se na policama svih većih trgovackih lanaca kao što su Konzum, Mercator, Metro, Plodine, Hipermarketi coop, Rotopromet, Spar, Pemo, Vrutak itd., te su također zastupljena u svim boljim hrvatskim restoranima, hotelima te vinotekama, ističu na





Vina Plančić

svojoj Internet stranici. Osnivač vinarije dipl. ing. Ante Madirazza svoje je dugogodišnje iskustvo direktora tada velike i jedine vinarije Dingač preočio u osnivanje obiteljskog podruma, a kao enolog po struci, odlučio je svoja vina dovesti na sami svjetski vrh. Zvonimir Madirazza zadužen je za menadžment, distribuciju i prodaju vina u Dubrovniku i široj dubrovačkoj regiji gdje tvrtka ima svoje predstavništvo Dingač Madirazza dobiva se od prezrelog i suhvica prošaranog grožđa Plavca malog. Tom vrhunskom, plemenitom vinu naglašene osobnosti svojstveni su tamna rubinsko-crvena boja. Dingač Madirazza je snažno i vatreno vino koje može stići i do 17,6 vol % alkohola, ali se pretežno proizvodi u rasponu od 14-15,5 vol % alkohola. Postup Madirazza je vrhunsko suho do polusuhovo vino plavca malog sa poznatog položaja Postup pelješkog vinogorja. Gotovo je granatnocrvene boje, sortna aroma mu je naglašena i izražajna, a okus pun i baršunast mek. Sadrži od 13% do 15% vol alkohola.

Plančić i sunčani Hvar

Sunčani otok Hvar, pod odsjajem nepreglednih morskih površina i raznolikosti tla, od davnina rasadnikom je najboljih autohtonih vinskih sorti Mediterana. U svakoj čaši vina obitelji Plančić, naći ćete ljubav prema grožđu, izvornost ekološki zaštićenog područja, te harmoniju autohtonih sorti i umijeća zrelih, ali smjelih podrumara. Tu se ističu Bogdanuša, Darmekuša, Ivan Dolac, Sla-

vogost, Rose i Pharion, te aperitivni i dessertni parč su vina s kojima ova vinarija izlazi na hrvatsko, ali i europska tržišta

Vinarija Matuško

Matuško dingač - već je poznato i priznato u svijetu kao vrhunsko vino najzanimljivije sorte s glasovitog položaja Dingač na Pelješcu. Ne zaostaje u kvaliteti ni Plavac Mali, poznate autohtone sorte Dalmacije, a slijede ga i ostala vina iz Matuško vinarije. U Matuškovim podrumima, duboko ispod zemlje, razvija se raskošan okus vina, koje svako jelo pretvara u gozbu. U malom mjestu Borak, neposredno ispod glasovitih vi-



Gospodin Matuško u podrumima Dioklecija-nove palače

nograda, s onu stranu tunela Dingač, nalazi se konoba gdje ćete, kao malo gdje, moći uživati istovremeno u : iznimno kvaliteti jela, prvenstveno svježe ribe začinjene sa extra djevičanskim, hladno prešanim Matuško maslinovim uljem i vrhunskom bijelom ili crnom vinu. Uz neponovljiv pogled i kristalno čisto more, tu je i jedna od najljepših prirodnih plaža na Pelješcu.

Blato i vina s Korčule

Od 1990. obnavljaju se maslinici, sade se novi, sadi se mlada loza uz onu postojeću. Polako ali pouzdano, na iskustvu predaka i uz pomoć modernih znanja, kao iz pepela obnavlja se nova i snažna Blatska težačka zadruga. Iako registrirana kao tvrtka u svom nazivu, nosi d.d. - dioničko društvo. Dakle društvo ili družba dijelova. Što je to drugo nego nekadašnja zadruga kad su njene dionice gotovo ravnomjerno raspoređene na sve blatske težake i zaposlene u tvrtci. Dakle



(TEMA BROJA)



Boce vinarije Blato 1902 d.d.

iako posluje kao poduzeće, Blato 1902 d.d. je u punom smislu riječi zadruga - udruga jedinki, preživjela do danas. I ta ekipa pobjednika stvara vrhunská vina. Plavac Blato je vrhunsko vino proizvedeno od sorte grožđa 'plavac mali' uzgajan na terasama i rubnim kosim djelovima polja. Zbog specifičnih uvjeta središnjeg dijela otoka Korčule ovaj plavac se razlikuje od ostalih plavaca južne Dalmacije. Iz siromašne i ispuçane zemlje ožarene suncem u posebnim mikroklimatskim uvjetima loza uzima posljednje kapi vlažeći već isušene bobice grožđa od kojih se proizvodi Plavac Blato sa 12,5 - 13,5 vol.% alkohola, pune vatreno žive rubinsko crvene boje i karakteristične sortne arome plavca ovog područja.

Lipanovićeva Vugava

Kao plod ljubavi spram grožđa daleko od matičnog kopna, tisućjećima je rasla okupana morem i mediteranskim suncem "Vugava Viška", kraljica vina. Odlikuje se divnom prirodnom zlatnožutom bojom. Miris joj je specifičan, sortni, nenapadan, ugodan, dubok i pun.

- Kada sam ušao unutra zatekao sam pravo smetlište i da objekat doveđem u red utrošio sam negdje milijun ondašnjih njemačkih maraka. Sada proizvodim 35 tisuća boca godišnje i devedeset



Podrum Lipanović u podrumima viškog garnizona

posto toga se proda u Visu tijekom turističke sezone. Najam za samo sklonište u kojem su se nekad nalazili vojni generatori ima površinu od kojih petstotinjak kvadrata. Lipanović plaća dvije tisuće kuna godišnje, kaže Antonio Lipanović čija obitelj već generacijama proizvodi Višku Vugavu, Plavac mlai, prošek i roze

Žlahtina Toljanić

Žlahtina je poznata hrvatska autohtonata sorta, čija se proizvodnja trenutačno proteže na cca 100 ha površine u Vrbničkom polju. Karakterističnog je mirisa, boje i okusa. Žlahtina Toljanić puni se u prepoznatljivu ambalažu. Boja joj je svijetložuta sa zlatnožutim odsjajem, ima veoma ugodnu i nježnu sortnu aromu, okus joj je gladak, mek, skladan i suh. Dobitnik je niza nagrada za kvalitetu. Žlahtina Toljanić proizvod je koji odražava tradicijsku hrvatsku kulturu uzgoja vinove loze, proizvodnje vina i načina života u ruralnim područjima otoka Hrvatskog primorja, gdje opstanak i održivi razvoj ovise o upornom i marljivom uzgoju poljoprivrednih kultura i njihovoj preradi u proizvode više dodane vrijednosti

Ziganteovih 80 godina tradicije

Proizvodnju vina započeli su još naši djedovi. Vino se proizvodilo za osobnu upotrebu kako se govorilo samo "za kući". Pogodno mjesto i mikroklima pogodovale su razvoju vinarstva na našem imanju tako da smo 80 godišnju tradiciju nastavili koristeći pri tom moderno znanje i tehnologiju. Stalno ulaže-

mo u unaprjeđivanju tehnologije ali nikad ne zaboravimo ljubav koja nas veže za vino i vinograde. Do prije par godina naše vino u rinfuzi je krasilo stolove na talijanskom tržištu. Danas proizvodimo flaširana vina više klase i profinjene arome, želja nam je unatoč poteškoćama upoznati i hrvatsko tržište sa našim kvalitetnim proizvodima, ističu na svojim Internet prezentacijama obitelj Zigante. Obitelj Zigante, od davnine živi, moglo bi se reći, u simbiozi s čokotom. Pradjed je obavljao cijeli ciklus proizvodnje i nudio vino u bačvama koje je sam izrađivao. Teran, Malvazija, Chardonnay, Muškat ponos su Duilio i Denisa Zigantea.

Degrassi i njegova crna vina

Za razliku od većine istarskih vinskih kolega koji su se uglavnom proslavili svojim bijelim vinima Moreno Degrassi, čiji je podrum smješten u Bašaniji na samom



Vina Lipanović



Butelje Crnog Pinota Petra Majetića. Hrvatski vinari u ambalaži ništa ne zaostaju za ostatkom svijeta



Butelja vinarije Kozlović



Gazda Režek gleda svoje vinograde



sjeverozapadu poluotoka, od početka je svoj image velikim dijelom gradio na crnim vinima odležanim u barriqueu. No i bijela vina itekako su zastupljena u njegovom podrumu, i za njih je kao i za crna dobivao priznanja, a uzme li se u obzir cjelokupna ponuda moglo bi se zaključiti da je Degrassi možda i najraznovrsniji proizvođač vina u Istri. No ukoliko vam netko ponudi vrhunsko crno vino iz Istre velika je vjerojatnost da će to biti upravo neko od Degrassijevih vina. Malvazija istarska, Muškat bijeli, Chardonnay Ferne, Merlot, Cabernet sauvignon Contarini, Cabernet franc Contarini, Teran, Refošk, i sve to na 12,5 hektara vinograda su aduti Degrassija na našem tržištu.

Filozofija Kozlović

Filozofija Kozlović sadržana je u povijesti obitelji koja je znala ostati udružena, radeći na zajedničkom cilju; njegujući vrijednosti rada, truda, ozbiljnosti i sposobnosti. Vinarija Kozlović trenutno obrađuje 17 ha vinograda, od kojih 60% otpada na Malvaziju, cca 20 % na Muškat momjanski, a ostatak se u opadajućim postocima raspoređuje na Teran, Muškat ruža porečki i Crni Pinot. Prva mikrozona odnosi se na brežuljkasti dio podno Buja, i to na područja pod imenom Santa Lucia i Kontarini, zemljištu bogatom glinom, posebno pogodnim za proizvodnju Malvazije. Naime, radi se o vinogradima priличno starima (40 godina) koji se obrađuju "eko-sistemom" – minimalna uporaba proizvoda ne prirodnih. U održavanju vinograda nastojimo koristiti materijale koji su u velikoj mjeri biološki. Koriste se preparati ciljano za sprječavanje nastale bolesti, nastojeći pri tome preventivno djelovati putem neprekidnog praćenja meteoroloških podataka. Obogaćivanje vinograda ostvaruje se isključivo organskim gnojivom, kojim se nastoji povratiti prirodno izgubljena ravnoteža u pretходnoj vegetacijskoj godini. Iz ovih područja stvaramo posebno vino koje na tržište izlazi pod imenom Malvazija Santa Lucia. Druga mikrozona je dolina Momjana. Vinogradi su pretežito smješteni prema jugu, osiguravajući na taj način cijelodnevnu izloženost suncu, a time onda i bolju dozrijevost grožđa. Zasadeeni su tradicionalnim istarskim sortama Malvazijom, Muškatom momjanskim, Muškat ruža – porečkim i Teranom, te novijim Muškatom hamburg i Crnim Pinotom. Berba se ostvaruje ručno i često uz veći broj prolaza, kako bi se ubralo



Jarec u svom podrumu



perfektno zrelo i zdravo grožđe, a time osigurala maksimalna kvaliteta gotovog proizvoda - vina.

Vinotočje i vinogradarstvo Braje

Vinogradarstvo Braje se može poštovati dugom tradicijom u vinogradarstvu i vinarstvu. Koliko smo vezani za uzgoj vinove loze mogu posvjedočiti i brojne anegdote i zgode koje se i danas rado prepričavaju u našoj obitelji. Nakon što je davne 1892. vinograđe uništila filoksera, pradjed je obnovio podlogu, ali je urod bio malo, te su dobili svega 52 litre vina, šalili su se da će prodati 50 l, a ostaviti dvije, jednu za Božić, drugu za Uskrs. Iskustvo i znanje stečeno naraštajima, prenose se s koljena na koljeno. Tako smo od 1995.-2003. obnovili sve vinograđe i krenuli s proizvodnjom sortnih vina. Ukupno 3 hektara vinograda, oko 14 500 čokota, smješteno je na sedam lokacija na nadmorskoj visini od 200-250 m, a od kuće su udaljeni samo 500 m te našim gostima pružaju potpuni doživljaj užitka u dobrim vinima te prirodnim blagodatima i ljepotama. Danas jedini na Plešivici uzgajaju Vetlinac crveni, staru

(TEMA BROJA)

austrijsku sortu. U našim vinogradima možete osjetiti i dašak prošlosti jer smo smješteni u sudsjestvu nekadašnjih vinograda grofa Erdöda. Uz svako dobro vino idu naravno zanimljive priče i dobro raspoloženje kojeg na našem gospodarstvu ne manjk, ističu Brajevi.

Zdjelarević iz Brodskog vinogorja

Vinarija Zdjelarević nalazi se među prvim privatnim vinarijama u Hrvatskoj. Osnovana je 1985.g, dok je tu djelatnost, zakon još ograničavao samo na državne



Bračni par Zdjelarević na ulazu u svoj hotel u Brodskom vinogorju

vinarije. Vinarija Zdjelarević potaknula je tako novu razvojnu inicijativu i oživljavanje tradicije uzgoja vinove loze. Unaprijeđujući proizvodnju podizanjem novih nasada vinograda i stručnim radom, obitelj Zdjelarević i enolog Dean Sušec stvorili su kakvosnu razinu vina koja su danas prepoznatljiva, a ovjerovljenjem istih na svjetskim vinskim natjecanjima, dokazali su svoj profesionalan prestiž. Podržavajući simbiozu biljke, tla i klime, trudimo se proizvesti grožđe s neznačnim utjecajem na njegov prirodni ciklus. Ne koristimo mineralna gnojiva, niti zahtjevamo ogromne količinske prinose. Održavamo je tek nužnim mjerama agrotehnike i zaštite vinove loze. Tražimo tek ono što nam može podariti u prirodnim uvjetima prema vlastitom fiziološkom potencijalu, ističu Zdjelarevići na svojoj Internet stranici. Kakvostan odabir sortimenta te stalno vrednovanje tradicije uzgoja vinove loze čine bogatstvo naše ponude. Kod nas se tako mogu pronaći Graševina, Rajnski rizling, Chardonnay, Sauvignon i Pinot crni.

Vinogradarstvo Majetić

U samom srcu zlatne doline, podno obronaka geo parka Papuk, dvadesetak kilometara udaljen od Požege i svega nekoliko od Kutjeva nalazi se obiteljsko gospodarstvo Majetić. Gotovo cijele godine suncem okupano, okruženo netaknutom prirodom u zelenilu vinograda, pruža se predivan pogled na Vallis Aureu. Vlastiti vinogradi se protežu na oko sedam hektara i sadrže približno 27 tisuća čokota a s još pet susjednih hektara grožđe se otkupljuje. U podrumu Majetić proizvodi se 50 tisuća litara vrhunskog i kvalitetnog vina godišnje. Najviše se proizvodi, gotovo polovica, graševina, a potom slijede Rajnski rizling, Pinot crni i Chardonnay.

Enjingi

Obiteljsku tradiciju uzgoja vinove loze započeo je još 1890. Koloman Enjinci u Hrjevcu zasadivši prve trsove graševine i kadarke na obroncima Krndije. Ljubav prema vinogradima i tajnama vlastitog vlastitog podruma uspio je prenijeti na sina Martina, a ovaj je u obiteljski posao uveo i svoga sina, Kolomanova unuka Vaclava. Treća generacija Enjingija je tijekom burnih ratnih vremena uspjela očuvati svoje obiteljsko gospodarstvo. Vina obitelji Enjingi tradicionalno su čudesna. Nije ih mijenjala povijest niti je na njihove okuse utjecala socijalna i društvena stvarnost prostora u kojem su sazrijevala, nego je njihov nastanak uvijek

u osnovi određivala priroda. Konačno, 1957. praušnik Ivan preuzeo je vinograde sa oko 2000 trsova vinove loze. Ivan je marljivo razvijao proizvodnju, a 1972. prekinuo je dotadašnji poslovni običaj prodaje vina u baćvama i ponudom vina isključivo u bocama hrabro zakoračio u potpuno novo razdoblje tradicionalnog obiteljskog posla. Nastavio je raditi i stvarati slijedeći vlastitu filozofiju i oplemenjujući svoju najveću ljubav, ljubav prema prirodi, vinogradima, vinu... Sva vina obitelji Enjingi su ekološka. U želji da vina budu što vjerniji odraz tla, podneblja i tradicije, a također i izvor zdravlja za uživoce, cijela proizvodnja se odvija bez upotrebe umjetnih gnojiva, a od zaštitnih sredstava koriste se samo obična, klasična sredstva na bazi sumpora, bakra i vapna. Sva se vina više od 25 godina proizvode ekološkim pristupom, što je i službeno potvrđeno 1991. dobivanjem „zelenog znaka“. Na današnjih 50 hektara vinograda uzgajaju se sorte: Graševina, Rizvanac, Rajnski rizling, Pinot sivi, Sauvignon, Traminac mirisavi, Pinot crni, Zweigelt, Cabernet sauvignon, Merlot i Frankovka. Podrum je izgrađen 1994. na površini od 2500 kvadratnih metara. Suvremeno je opremljen za proizvodnju i čuvanje vina.

Pripremili: Petar JAKIĆ, Milijana DANILOVIĆ i Vanesa UKMAR

Snimci: Internet izdanja vinarija, arhiva EU AGRO INFO i Damir RUKOVANJSKI



Ivan Enjinci iznad svojih vinograda u Kutjevu. U pozadini je farma s čijim gnojem prihranjuje vinograde

LUMAX®

Poprskano 32 puta



Poprskano samo jedanput

Temelj nove tehnologije za potpunu zaštitu kukuruza od korova!

- najčinkovitije oružje za borbu protiv tvrdokornih korova – mračnjaka i dikice
- najšire vrijeme primjene – prije i neposredno nakon nicanja
- širok spektar djelovanja – na sve glavne širokolisne i uskolisne korove
- najviša selektivnost prema kukuruzu omogućuje postizanje najviših uroda

syngenta

Za detaljnije informacije obratiti se:
Syngenta Agro d.o.o., Samoborska cesta 147, 10090 Zagreb
tel.: 01/3887 670, fax: 01/3887 671



Doveli svijet u slavonsku prašinu i dalmatinski kamen

U zdanju originalne i autohtone arhitekture, stare više od jednog stoljeća, don Stipe ugošćava svoje goste poslužujući im isključivo domaća jela uz isto tako domaća pića koja se konzumiraju na ovim prostorima od davnina - Gospodarstvo okruženo žitnim poljima nudi autentičan doživljaj Slavonije ugodnjem i ponudom. Domaća hrana, koju spremi domaćica Kata Perić, pečena je u krušnoj peći, prema starim receptima

Ugostiteljske usluge u domaćinstvu može pružati fizička osoba koja nije obrtnik ili trgovac pojedinac ističe se u slovu zakona. Ugostiteljskim uslugama u domaćinstvu u smislu ovoga Zakona smatraju se sljedeće ugostiteljske usluge: usluga smještaja u sobi, apartmanu i kući za odmor, kojih je iznajmljivač vlasnik, do najviše 8 soba, odnosno 16 kreveta, u koji broj se ne ubrajam po-močni kreveti, a tu idu i usluge smještaja u kampu, organiziranom na zemljištu kojeg je iznajmljivač vlasnik, s najviše 7 smještajnih jedinica, odnosno za 25 gostiju istodobno, u koje se ne ubrajaju djeca u dobi do 12 godina. Tu su i usluge doručka, polupansiona ili pansiona gosta kojima iznajmljivač pruža usluge smještaja u sobi, apartmanu i kući za odmor. Za pružanje ugostiteljskih usluga u domaćinstvu objekti iz članka 28. ovoga Zakona moraju ispunjavati minimalne uvjete za vrstu i uvjete za kategoriju. Posljednjih godina obišli smo mnogo takvih destinacija i moramo priznati da Hrvati nisu početnici. Kao primjer ističemo Jurlinove Dvore kod Primoštена i Antin stan kod Vinkovaca. U neku ruku reprezentativne primjere, ali i svojevrsne pionire ovoga vida turizma u Hrvatskoj prikazujemo kao primjer drugima. Oba su na vrhu hrvatskog seoskog i gastro turizma. Ali i oba su specijalizirana samo za dnevne posjete turista bez mogućnosti smještaja. U seljačkom domaćinstvu mogu se pružati sljedeće ugostiteljske usluge: pripremanje i usluživanje toplih i hladnih jela te pića i napitaka iz pretežito vlastite proizvodnje za najviše 50 gostiju (izletnika) istodobno, ali i usluživanje (kušanje) mošta, vina, voćnih vina, drugih proizvoda od vina i voćnih vina, jakih alkoholnih i alkoholnih pića te domaćih narezaka iz vlastite proizvodnje u uređen-



Dvori kakvi su nekad bili

nom dijelu stambenog ili gospodarskog objekta, u zatvorenom, natkrivenom ili na otvorenom prostoru za najviše 50 gostiju (izletnika) istodobno. Jela, pića i napici koji se uslužuju u seljačkom domaćinstvu moraju biti uobičajeni za kraj u kojem je seljačko domaćinstvo. Ministar pravilnikom propisuje što se smatra pretežito vlastitom proizvodnjom, a što jelima, pićima i napicima uobičajenim za kraj u kojem je seljačko domaćinstvo, te vrste proizvoda koji ne moraju biti iz vlastite proizvodnje. Na pružanje usluga u seljačkom domaćinstvu na odgovarajući način primjenjuju se odredbe članka 28. do 35. i članka 37. ovoga Zakona

Kaja i Ante Perić iz Ivankova

Podno južnih obronaka Borinaca, nalazi se selo Ivankovo. Ante i Kaja Perić ovdje se već 17 godina bave voćarstvom i preradom voća a u zadnjih nekoliko go-

dina kako su se počeli baviti seoskim turizmom njihovo domaćinstvo posjetili su brojni poznati ljudi iz estrade i politike. Njihov prepoznatljiv stil, poznat i preko granica Hrvatske, je kumstvo svakom novom stablu viljamovke koje se posadi. Do sada su posaćena 622 stabla a kumovi su između ostalih bili hrvatski predsjednik Mesić, francuski predsjednik, brojni veleposlanici u Hrvatskoj. Ante i Kaja Perić, poznati su proizvođači voćnih rakija na njihovu obiteljskom gospodarstvu u Ivankovu. Gospodarstvo okruženo žitnim poljima nudi autentičan doživljaj Slavonije ugodnjem i ponudom. Domaća hrana, koju spremi domaćica Kata Perić, pečena je u krušnoj peći, prema starim receptima, ali prema uvijek istim željama – za uživanjem u hrani, tom prekrasnom daru prirode! Pored proizvodnje rakija, bave se već 20-tak godina seoskim turizmom, a na svom imanju ugostili su broj-

ne poznate osobe, državnike, političare, estradne umjetnike i svi su bili iznenadeđeni kvalitetom usluge na tom imanju, te posebice rakijama. Šljivovica, viljamovka, te rakija od višanja, kao i šljivovica s medom i orahom dio su ponude na tom imanju. Nedavno su posadili novi nasad šljiva. To je domaća plava šljiva koju neki zovu bistriga, a neki požegača. Sadni materijal je njihov. Kopali su s rovokopacem. Prvi sloj izvadili su na jednu stranu, a druga dva na drugu. Stavili su stajskog gnoja. Inače pored konjskog može se koristiti i ovčji i kozji. Mnogi se pitaju zašto ne neki drugi gnoj. Iстиću mnogi stručnjaci ali i Perićevi da govedi i svinjski nisu dobro. Ovu zemlju koju su prvu skinuli stavili su na stajnjak, pa na njega opet malo stajnjaka. Ona dva sloja su stavili gore jer je to ona lošija zemlja koja je bila na dnu. Nakon toga se još stavi malo umjetnog gnojiva po površini. Sadili su na razmak 4 x 4, a nakon orezivanja i prikracivanja treba znati da se vidljivi urod imamo tek za četiri ili pet godina. Slijedeći posao je tanjuranje po dužini i po širini uz bacanje stajnjaka. Trava će ostati samo po sredini, a sa svake strane reda po nekim 70 cm biti će gola zemlja u potpunosti bez trave. Stari ljudi su govorili da «tko u šljiviku travu kosi, taj rakiju prosi» uzrečica je koju zna izreći Ante Perić. Proizvode trenutno šljivovicu, viljamovku i jabukovu rakiju, a proizvode i neke likere na bazi jabukove rakije. Tu je još i neizbjegna medena rakija. Pa jedna višnjeva rakija. Tako imaju šest vrsti rakija koje je tržište prihvatio. Marketing i ambalaža su jako



Ante Perić u maloj priručnoj prodavaonici suvenira i rakije na svom imanju

važni u poslu koje obavljaju supružnici Perić. To je posebice vidljivo i u prodajnom prostoru, a moto Kaje i Ante je da lošem proizvodu ne pomaže ambalaža, ali i da dobrom proizvodu treba i vrhunsko pakiranje. Najtraženija je viljamovka jer nema intenzivan miris, a onda šljivovica pa jabukova rakija koja ipak ide na tržištu nešto slabije. Stranci ipak najčešće uzimaju šljivovicu. Ante je posebice ponosan na rakiju AMOR.

Orah dok je zelen kod formiranja ploda u vrijeme sv. Ante stavlja u rakiju. Mora se prije toga dobro samljeti. Nakon što odleži, procijedi se i tom procijednom se doda med. Ta je rakija muškarčima korisna, ispričao nam je Ante prigodom jedne naše posjete i tada smijući nam rekao «devet godina piješ, desetu djeluje».

Još nešto smo od njega naučili. Nije svaka sorta za jabukovaču. Kaja i Ante koriste Idered i zlatni delišes. I to, kako zna reći, cijelu berbu baci u rakiju a prodavati jabuke po pijacama za kunu, dvije se ne isplati. Bolje staviti u rakiju pa nek stoji, mišljenja je ovaj stari rakijaški As.

On primjerice šljivovici pravi na 43 posto. Peče na 55-60 posto, pa razrijedi destiliranom vodom. Mora se tako ističe Ante. I što je još važno, šljivovica mora biti u ledu.

Ovi ljudi moraju priznati i sami sebi da su uspjeli dovesti svijet u slavonsko blato i prašinu. Tu se, moramo na kraju istaći. Odlično jede. Riječ je o imanju koje je prvenstveno namijenjeno dnevnom turizmu i gastronomskim užicima. Pečena prasetina i janjetina, čobanac, kolači, kulen, kulenova seká, kobasic... Sve je to što vas čeka na tom imanju i uvijek vraća nazad.



Drveni stol pod nadstrešnicom za kojim su jeli brojni gosti

Čarolija užitka u Jurlinovim dvorima u Primoštenu Burnom

U Primoštenu Burnom, Šibensko-kninske Županije već punih 30 godina obiteljsko gospodarstvo, svećenika don Stipe Perkova, pruža turističke usluge

domaćim i stranim gostima. U zdjalu originalne i autohtone arhitekture, stare više od jednog stoljeća, don Stipe ugošćava svoje goste poslužujući im isključivo domaća jela uz isto tako domaća pića koja se konzumiraju na ovim prostorima od davnina. Kada bi vjernije oslikao ambijent mogu parafrasirati

Cezarovu krilaticu «svi putovi vode u Rim» u «svi putovi vode u Jurlinove dvore». Prema njima vodi «Maslinska cesta», «vinska cesta», «Kulturološka

i duhovna cesta». Kako kaže don Stipe: «Jurlinovi dvori su mjesto gdje je štovanje prošlosti sastavni dio sadašnjosti » i «U zemlji bogate prošlosti i jedinstva s prirodom Bog nikada nije daleko»

Tijekom razgovora o «Dvorima» don Stipe je kazao; Ovo sam naslijedio od moga djeda i oca. Davne 1978 godine smo započeli s ruralnim turizmom i

tijekom godina ovo je postala jedna od najboljih destinacija seoskog turizma

U Dalmaciji. Prepoznalo ga je i Ministarstvo kulture i preporučilo da se ovaj mali dio raja zaštiti. Danas kroz Jurlinove dvore prođe godišnje i do 15 tisuća gostiju iz Domovine i svih strana svijeta. Oni se dive ovom zdanju i svime što ovdje dobiju. Svojim domovima od-



Ova gospođa nahraniла je brojne goste autohtonim specijalitetima



Detalj s etno zbirke u Jurlinovim dvorima

laze nahranivši tijelo i oko a oplemenili su dušu.

- O svemu što se obnavlja na ovim objektima skrbi Zdravko Živković iz konzervatorskog zavoda u Zagrebu, odjela u Ministarstvu kulture. Sve što se nudi u ovim »Dvorima« je slika kulture ovoga kraja i čovjeka kroz stoljeća. Ja kao svećenik, usuđujem se reći, poznajem kulturna zbivanja i stoga i želim kroz ovu etnografsku i sakralnu zbirku podignuti ponudu ruralnog turizma na jednu veću razinu. To mi je i uspjelo i stoga sam sreтан i zadovoljan.

Prošla su vremena kada je turisti bilo dovoljno samo napuniti želudac, dati mu krevet i more. Danas su druga vremena i da bi zadovoljili potrebe suvremenog turizma treba gostu ponuditi sve što priroda, kultura i povijest ove predivne zemlje nudi. U koliko to ponudimo gostu uz iskren osmjeh i toplu riječ nikadaneće otići nezadovoljan. Mnogo puta su turisti dolazili u Jurlinove dvo-

Iskren osmjeh - topla riječ

Prošla su vremena kada je turisti bilo dovoljno samo napuniti želudac, dati mu krevet i more. Danas su druga vremena i da bi zadovoljili potrebe suvremenog turizma treba gostu ponuditi sve što priroda, kultura i povijest ove predivne zemlje nudi. U koliko to ponudimo gostu uz iskren osmjeh i toplu riječ nikadaneće otići nezadovoljan.

re na sat ili dva a ostali bi daleko duže, jer ono što ih ovdje čeka i što dožive, ne može ih ostaviti ravnodušne. O tome najbolje svjedoči činjenica da se mnogi gosti po nekoliko puta vraćaju. Ima nešto što iz ovog kamena zrači i privlači ljude, a što se ne može objasniti. Možda ih uz ovu iskonsku ljepotu veži i duše naših predaka.

Sami dvori su skupina starih, tradicionalnih kuća pravilno poslaganih tako da u središtu se nalazi zajedničko dvorište. Kamin, gumno, vrt, hladovina, bunar. Sve je tu bilo zajedničko. Sve je baš onako kako je bilo nekada. Kuhinja s ognjištem i pekom. Tradicionalno je uređena i dnevna soba, kao i spavaća. Tu je i jedinstveni muzej, ali i mala kapelica u kojoj i danas Don Stipe služi misu mještanima Draga. U svojevrsnoj etno izložbi su gotovo svi predmeti koji su se nekada upotrebljavali u Dalmaciji u životu ovdašnjih ljudi. Kužina, prostorija s ognjištem bila je jedna od glavnijih prostorija u dvoru, tu je, kraj vatre, mjesto okupljanja cijele obitelji, tu se kuhalo (i danas) blagovalo, grijalo, tu se odvijao obiteljski život zimi. Konoba je prostorija ispod zemlje gdje se čuvaju vino, ulje, pršut i rakija; u drugoj prostoriji što je u stara vremena služila također za konočnu, izloženi su alati s kojim se obrađivala kamenita primoštenska zemlja: ralo,

motike, mašklini, mlin (žrvanj), kotao, vijače, sita, vučije, sjekire i drugi alati primoštenskih obrta. Kuća za spavanje. U jednoj je smješten tkalački stan i stari krevet sa škrinjom, kolijevkom i starim strojem za šivanje – singericom. Druga kuća za spavanje adaptirana 1972 god. je za kućnu kapelu a posvećena je Majci Crkve. Zanimljivo raspelo na zidu kraj kamenog oltara napravljeno od loze i masline na kamenoj podlozi što simbolizira ovaj primoštenski kraj. I trud primoštenskog težaka. Tu su i dva vitraja što ih je napravila njemačka umjetnica Edit Maria Heinze a prikazuju Gospu Primoštenku u primoštenskom pejzažu (prvi) i Isusa na križu što ga udaraju kamenja – grijesi. Zbirka sakralnih predmeta nalazi se uz Jurlinov dvor. Zbirka posjeduje 150 vrijednih eksponata (misno ruho, ikone, misali, kaleži, cibiriji, monstrance) sve sakupljeno iz crkava župe Primošten Stanovi, najviše iz stare romaničke crkve sv. Jurja u Prhovu. Najvrjedniji su eksponati ikona Gospa s Djetetom, XIV. st. kip Gospa s Djetetom od alabastra najsaćuvaniji u Hrvatskoj, XVII. st., kipovi sv. Petra i Pavla od bronce, venecijanska škola, XVII. st. pokaznica od srebra, XVI. st. drveno obojano raspelo, XVI.st., ciborij, XVI. st. srebreni kalež, XVII, misal, 1640. god

Damir RUKOVANJSKI



Don Stipe Perkov na svom je obiteljskom imanju uredio autentične dalmatinske dvore koji privlače tisuće gostiju

Nemojte škrtariti na sredstvima zaštite

Radnici zaposleni na muži krava i u manipulaciji sa mlijekom moraju imati posebnu zaštitnu odjeću koja se ne smije nositi pri vršenju drugih poslova u stočarstvu - Plastične rukavice doista nisu skupe i trebali biste ponijeti nekoliko pari sa sobom

Pesticid je bilo koja tvar ili mješavina tvari namijenjena sprječavanju, uništavanju ili suzbijanju štetnika, uključujući prenosioce ljudskih ili životinjskih bolesti, biljke ili životinje koje uzrokuju štetu tijekom proizvodnje, prerade, pohranjivanja, transporta ili trgovine hranom, poljoprivrednim proizvodima, drvom i drvnim proizvodima, kao i stočnom hranom ili koji se, pak, daju životnjama u svrhu kontrole kukaca, paučnjaka ili drugih štetnika u/na njihovu tijelu.

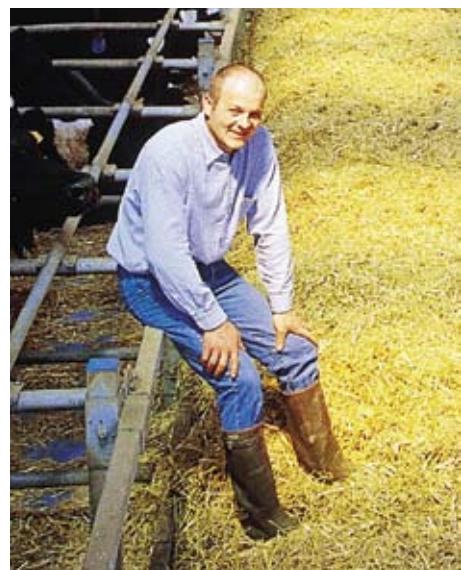
Pojam uključuje tvari koje se koriste u regulaciji rasta biljaka, defolijante, desikante, ili tvari za redukciju broja plodova ili sprječavanje preranog otpadanja ploda, ali tvari koje se primjenjuju na usjevima prije ili poslije žetve ne bi li zaštitile proizvod od propadanja tijekom skladištenja i prijevoza. Upravo kategoriji za kućnu upotrebu valja posvetiti posebnu pozornost, jer su široko dostupni i njima mogu rukovati svi odrasli i bez osobne zaštitne opreme. Moramo biti

svjesni da su svi pesticidi otrovi, pa je za rukovanje njima, uza sav oprez, prijeko potrebno znanje. Gotovo sva otrovanja u poljoprivredi posljedica su nepravilna rukovanja pesticidima, tj. nepridržavanja mjera sigurnosti i osobne higijene. Prije nego što idete u polje raditi s pesticidima, pozorno pročitajte upute vezane uz jedinično pakiranje i napravite plan rada.

Nemojte dopustiti da sredstvo koje primjenjujete dospije na susjedovo imanje, a ako i dospije, o tome ga morate obavijestiti (otrovi se najčešće prenose na susjedovo imanje ako ih primjenjujete). Nemojte nikad ići sami obavljati poslove s pesticidima. Neka u blizini bude netko tko vam može pomoći ili dovesti pomoći.

Ponijeti veću količinu vode

Na mjestu gdje obavljate posao obvezno se pridržavajte mnogih sigurnosnih mjera. Ponesite veću količinu



Gumene čizme neizbjegljiva odjeća svakog farmera

čiste vode, možda će vam trebati za ispiranje kože ili očiju nakon što vam je prsnula otopina pesticida u oči ili ste se polili. Neka to bude barem 100 l vode u nekoj bačvi ili u plastičnim spremnicima. Jako dobar izbor je plastična vreća s pipcem, kakvu koriste ljudi u kampovima. Vodu držite na čistom i ne dopustite da se onečisti zbog vašeg posla.

Ponesite sa sobom propisana sredstva osobne zaštite. Izaberite prikladna i jednostavna sredstva, koja vas mogu zaštiti u većini slučajeva. Ako u uputi ne piše ništa posebno, onda će biti dovoljne gumene čizme, plastične rukavice, radna kuta, lagana kabanica i naočale ili štitnik za lice, ovisno s kojim sredstvom i na koji način radite (npr. prskanje). Nemojte škrtariti na sredstvima zaštite. Plastične rukavice doista nisu skupe i trebali biste ponijeti nekoliko pari sa sobom. Kod svakog prekida rada bacite rukavice u vreću za smeće i dobro operite ruke, lice i ostale dijelove koji su bili otkriveni. Nemojte ni mokriti prije negoli oprerete



Ovdje se ipak radi s otrovima

SIGURNOST U POLJOPRIVREDI

ruke, a da se o jedenju, pijenju ili pušenju i ne govori. I ne samo to! Kad idete jesti ili piti, skinite sa sebe svu zaštitnu opremu da njome ne onečistite jelo i piće. Nakon završetka posla pospremite ostatke pesticida i zatim čistom vodom isperite čizme, naočale, kabanicu, tj. zaštitnu opremu, a dijelove koji više nisu za upotrebu (npr. rukavice, maske za jednokratnu upotrebu) spremite u vreću koju ćete poslije baciti u smeće. Operite sve izložene dijelove tijela, prije svega ruke i lice. Ako je otrov dospio na druge dijelove tijela, operite ih već na njivi, a nakon povratka s polja kod kuće se obvezno istuširajte mlakom vodom i odjeću koju ste imali na sebi perite odvojeno. Rad s pesticidima je opasan, osobito ako se ne pridržavamo mjera osobne zaštite te se, rukujući njima, možemo i otrovati.

Poseban oprez u radu sa stokom

Stajske prostorije (staje) u kojima se drži stoka treba da budu dovoljno prostrane, svijetle, provjetravane, suhe, umjereno tople i izgrađene tako da se u

Kabanica, rukavice...

Ponesite sa sobom propisana sredstva osobne zaštite. Izaberite prikladna i jednostavna sredstva, koja vas mogu zaštititi u većini slučajeva. Ako u uputi ne piše ništa posebno, onda će biti dovoljne gumene čizme, plastične rukavice, radna kuta, lagana kabanica i naočale ili štitnik za lice, ovisno s kojim sredstvom i na koji način radite (npr. prskanje). Nemojte škrtariti na sredstvima zaštite. Plastične rukavice doista nisu skupe i trebali biste ponijeti nekoliko pari sa sobom. Kod svakog prekida rada bacite rukavice u vreću za smeće i dobro operite ruke, lice i ostale dijelove koji su bili otkriveni. Nemojte ni mokriti prije negoli oprerete ruke, a da se o jedenju, pijenju ili pušenju i ne govori. I ne samo to! Kad idete jesti ili piti, skinite sa sebe svu zaštitnu opremu da njome ne onečistite jelo i piće. Nakon završetka posla pospremite ostatke pesticida i zatim čistom vodom isperite čizme, naočale, kabanicu, tj. zaštitnu opremu, a dijelove koji više nisu za upotrebu (npr. rukavice, maske za jednokratnu upotrebu) spremite u vreću koju ćete poslije baciti u smeće.

njima može lako održavati čistoća. Pod stajske prostorije mora biti od materijala koji sprečava klizanje i ne upija mokraću. Nagib poda treba da bude podesan tako da mokraća lako i brzo otječe u kanalizaciju. Visina stajske prostorije mora biti u omjeru sa dužinom i širinom prostorije da bi se osigurala dovoljna količina zraka. Strop prostorije treba da bude od materijala koji osigurava termičku izolaciju. Ispusti za stoku i za uskladištenje stočne hrane moraju biti u blizini stajske



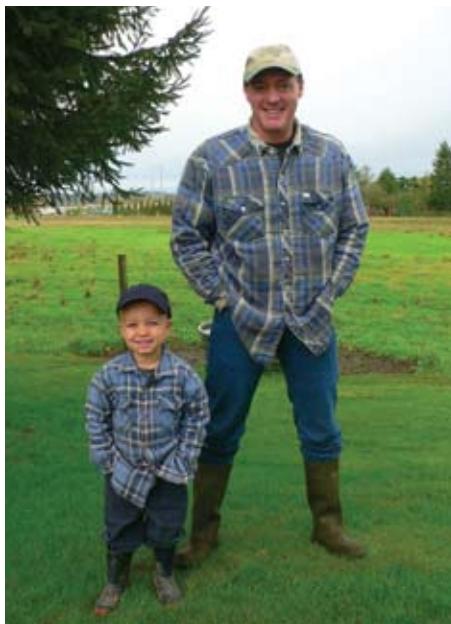
I kako se kaže. I po par rukavica nositi sa sobom

prostorije i s njom treba da budu povezani popločanim putovima. Neposredno uz stajske prostorije treba da se nalaze sanitarni uređaji i prostorije za smještaj radnika. Unutrašnjost stajskih prostorija mora se dobro provjetravati prirodnim ili umjetnim putem (kroz krovne ventilačne kanale ili otvore na zidovima i sl.). Razbijena okna prozora ili svjetlarnika na stajskoj prostoriji moraju se odmah zastakliti. Stajska prostorija mora da ima poseban prolaz za dopremanje stočne hrane i poseban prolaz za radnike, iznošenje smeća i unutrašnji transport. U stajskoj prostoriji u kojoj se duž bočnih zidova nalaze korita (valovi) za hranjenje stoke, mora se ostaviti dovoljno slobodnog prostora za vršenje poslova i za kretanje radnika. U hodnicima i ostalim prolaznim mjestima stajske prostorije ne smiju se ostavljati lopate, vile i druga sredstva rada. Oko radnih mjeseta u staji mora biti dovoljno slobodnog prostora i takva mjesta ne smiju biti zakrčena. Za svaku vrstu stoke moraju se u stajskoj prostoriji izgraditi odvojeni prostori odnosno boksovi. Boksovi za zločudnu stoku moraju biti izgrađeni od čvrstog materijala. Prilaz hranilištu (koritu, valovu, jaslama) za zločudnu stoku mora se nalaziti izvan boksa. Na prilazu boksovima za zločudnu stoku mora biti istaknut natpis: »Pazi, grize i udara«. Boksovi za bikove moraju sa jedne strane imati

čvrst (ojačan) zid. Bikovi od 12 do 14 mjeseci starosti, koji su određeni za rasplod, moraju imati nosne alke. U boksu staje bik mora biti vezan jakim okovratnim lancem ili remenima za zid staje, i to tako da udaljenost glave vezanog bika od zida pri nategnutom lancu odnosno remenu ne bude manja od 50 cm. Radnik koji timari bika smije ući u boks samo ako je bik vezan. Ograda u kome se bikovi slobodno kreću mora biti napravljena od čvrstog i trajnog materijala (željeznih cjevi, armiranog betona i sl.). Bik se mora voditi pomoću lanca ili užeta pričvršćenog za ular. Bik koji ima nosnu alklu mora se voditi pomoću bolne palice. Bik stariji od 12 mjeseci koji još nema nosnu alklu, smije se voditi samo ako su mu prethodno oči zasjenjene. Za vrijeme ispaše bik mora biti sigurno i čvrsto privezan za gvozdeni kolac ili drugi čvrsti predmet. Ako se muža krava vrši na ispaši ili na slobodnom prostoru, bikovi se moraju udaljiti iz stada odnosno od mjeseta na kome se vrši muža krava i čvrsto vezati ili zatvoriti u odvojeni prostor. Radnik zaposlen u staji mora biti dobro upoznat sa cjelokupnim procesom rada na svom radnom mjestu s obzirom da sigurnost rada zavisi od vrste stoke i spola, vrste uzgoja, načina držanja stoke, određenog fiziološkog stanja u kome se stoka nalazi, vrste posla, kao i čudi stoke i odnosa čovjeka prema stoci. Pri ulaženju u boks u kome se nalazi stoka, radnik se mora pravodobno oglasiti ular, lanac ili uzde za koje se stoka vodi moraju se u ruci držati tako da se u slučaju opasnosti mogu lako ispustiti (otvaranjem šake). ular se ne smije držati obavijen oko ruku, tijela i sl. Sa stokom se ne smije strogo postupati niti se ona smije dražiti. Kad se izvodi ili kad je upregnuta, stoka koja ujeda mora nositi brnjicu. Jahati stoku u vodi za vrijeme kupanja odnosno pranja smije samo osoba koja zna dobro plivati. Opolaganje krupne stoke mora se vršiti samo u za to određenom i ogradijenom



Ne škrtariti na sredstvima zaštite



I u neradno, slobodnije vrijeme, farmeri se specifično oblače

prostoru. Za vrijeme oplodjavanja krupe stoke, ne smije se ulaziti u ogradieni prostor. Pridržavanje ženke ili mužjaka smije se vršiti samo sa vanjske strane ograđenog prostora odnosno ograde. Stoka oboljela od zarazne bolesti ili za koju se sumnja da je oboljela mora se držati u posebnim prostorijama. Takve prostorije ne smiju biti u neposrednoj blizini prostorija u kojima je smještena zdrava stoka odnosna ne smiju biti neposredno povezane s tim prostorijama. Ulaz u prostoriju dopušten je samo osobama određenim za rad sa bolesnom stokom i veterinarskom osoblju. Osobe koje rade sa bolesnom stokom ne smiju ulaziti u prostorije u kojima je smještena zdrava stoka.

Gumene čizme i rukavice u radu sa stokom

U prostorijama moraju se nalaziti uređaji za pranje ruku i sredstva za dezinfekciju. Na izlazima iz takvih prostorija moraju se nalaziti sredstva za dezinfekciju obuće. Osobna zaštitna sredstva, oprema za rad i drugi pribor ne smiju se bez prethodne dezinfekcije iznositi iz takvih prostorija. Na svim ulazima prostorije moraju se istaći natpisi sa uočljivim upozorenjima o vrsti bolesti odnosno zarazi, o zabrani ulaska i osnovnim mjerama opreznosti. Za rad sa stokom oboljelom od zarazne bolesti, kao i za rad na prisilnom klanju stoke, uništavanju odnosno ukopavanju ili prijevozu stoke uginule od zaraznih bolesti, mogu se zapošljavati samo zdrave osobe koje



Radnici zaposleni na muži krava i u manipulaciji sa mlijekom moraju imati posebnu zaštitnu odjeću koja se ne smije nositi pri vršenju drugih poslova u stočarstvu

moraju prethodno biti upoznate sa opasnostima koje prijete od pojedinih zaraznih bolesti. Neposredno po završetku rada sa stokom oboljelom od zaraznih bolesti odnosno neposredno poslije prisilnog klanja, uništavanja, ukopavanja ili prijevoza stoke uginule od zaraznih bolesti, moraju se ruke oprati i dezinficirati. Osobe koje imaju otvorene rane ili ispučanu kožu na rukama ne smiju se rasporéđivati na rad iz prethodnog stava. Ako osoba koja je dolazila u dodir sa stokom oboljelom ili uginulom od zaraznih bolesti osjeti na koži svrab, bolove ili druge tegobe, mora se odmah uputiti na liječnički pregled.

Radnici zaposleni na radu u stočarstvu moraju biti snabdjeveni zaštit-

nom odjećom i obućom, i to: zaštitnim odijelom ili kombinezonom, pregaćom, rukavicama i gumenim čizmama. Žene moraju biti snabdjevene i maramama. Radnici zaposleni na muži krava i u manipulaciji sa mlijekom moraju imati posebnu zaštitnu odjeću koja se ne smije nositi pri vršenju drugih poslova u stočarstvu. Pri gnojenju ribnjaka mineralnim (umjetnim) gnojivom primjenjuju se propisane mjere zaštite. Za zaštitu od vlage, hladnoće, atmosferskih oborina, insekata i od drugih nepovoljnih uvjeta pri radu u ribarstvu, radnici moraju biti snabdjeveni osobnim zaštitnim sredstvima odnosno osobnom zaštitnom opremom (bundom, kišnom kabanicom, gumenim čizmama, rukavicama i dr.). Košnice sa



Pčelari trebaju dosta zaštitne opreme

SIGURNOST U POLJOPRIVREDI



I dobra koba, šešir ili marama značajna su zaštita od sunca i drugih nepogoda na polju

pčelama moraju se postavljati na mjestima koja su najmanje 2 m udaljena od prolaza, putova i sl. Ako se u ekonomskom dvorištu radne organizacije košnice ne mogu postaviti na mjestima sa navede-

nom udaljenošću od putova ili prolaza, mora se postaviti ograda (paravan) viška do 2 m tako da se let pčela usmjerava iznad glava prolaznika. Pri radu sa pčelama (hvatanje odnosno prihvaćanje

rojava, rad oko košnica, vrcanje meda i sl.) treba obazrivo postupati a, po potrebi, koristiti i zaštitne maske i rukavice. Zagrijevanje odnosno topljenje voska smije se vršiti samo u za to određenim posudama i uređajima i uz poduzimanje mjera zaštite od požara. Punjenje otvorenih posuda za zagrijevanje odnosno topljenje voska preko oznake obilježene na posudi zabranjeno je.

Pripremio: **A. SZALAY**

Stočari oprez!

Radnici zaposleni na radu u stočarstvu moraju biti snabdjeveni zaštitnom odjećom i obućom, i to: zaštitnim odijelom ili kombinezonom, pregačom, rukavicama i gumenim čizmama. Žene moraju biti snabdjevene i maramama. Radnici zaposleni na muži krava i u manipulaciji sa mlijekom moraju imati posebnu zaštitnu odjeću koja se ne smije nositi pri vršenju drugih poslova u stočarstvu. Pri gnojenju ribnjaka mineralnim (umjetnim) gnojivom primjenjuju se propisane mjere zaštite.

DELECTO d.o.o.
Bana Jelačića 32
31216 Antunovac
Hrvatska
www.delecto.hr
info@delecto.hr
tel +385 (0) 31 320 295

ZAŠTITNE MASKE I RESPIRATORI

RADNA I ZAŠTITNA ODJEĆA

RADNA I ZAŠTITNA OBUĆA

RADNE I ZAŠTITNE RUKAVICE

Partners: PANDA SAFETY, JSP, Ansell, 3M uvex, EAR, Helly Hansen PROJEKT, SBI SECURA, MICROGUARD, VESTAFLEX

Odaberite nas zbog cijene, zapamtite nas po kvaliteti!

BEKATHERM

fasadni toplinski sustavi

Zašto ugraditi toplinski sustav Bekatherm Standard ?

- jer sadrži kvalitetne sastavne dijelove ispitane od strane Instituta za graditeljstvo Hrvatske po važećim hrvatskim normama i smjernicama SMGV – Švicarskog udruženja soboslikarskih i fasaderskih poduzeća
- jer kupovina sustava u kompletu nudi jeftinije rješenje od kupovine pojedinačnih dijelova
- jer imate garanciju (jamstvo)* na postojanost i trajnost sustava od 10 godina, te se osiguravate od ugradnje nekvalitetnih materijala i nepravilne ugradnje
- jer pružaju raznovrsnost kombinacija sastavnih dijelova (lijepila i masa za izravnavanje, impregnacija, te završnih dekorativnih žbuka)
- i na kraju i Vi i Vaša obitelj, biti ćete zadovoljni ugodnjim stanovanjem, te daleko nižim troškovima grijanja, jer ćete povrat uloženih finansijskih sredstava povratiti već nakon treće godine ugradnje.

ISPLATI SE, ZAR NE???

GARANCIJA 10 GODINA
Po Uputstvu za izdavanje Garancije

* Ukoliko su ispunjeni slijedeći uvjeti:

- da su ugrađene sve komponente **Bekatherm** sustava (od proizvođača **Bekament**)
- da sustav ugrađuje izvođač sa **Bekament** certifikatom za postavljanje fasadnih sustava
- da su komponente sustava ugradene prema važećim i deklariranim normativima

FASADNI TOPLINSKI SUSTAV

BEKATHERM Standard

TOPLINSKA IZOLACIJA + ESTETSKI IZGLED + GARANCIJA KVALITETE + POVOLJNA CIJENA = ZADOVOLJNI KUPAC

Zatražite prospekte, navratite u naš izložbeni salon po besplatne savjete i ideje, ili pogledajte našu [www stranicu!](#)

BEKAMENT d.o.o.
za graditeljstvo i trgovinu,
Martina Divalta 92/a, HR-31 000 Osijek,
Tel. 031/582 152;
Tel./Fax: 031/580 859;

fasade za sva vremena

www.bekament.hr

SA ŠVICARSKOM KVALITETOM,
POVOLJNIM CIJENAMA
I GARANCIJOM 10 GODINA
BEKAMENT JE ZASIGURNO
VAS PRAVI IZBOR!!!

Ponovno se sadи Babić

Slike ovih vinograda nalaze se u Ujedinjenim nacijama i Japanu. U postupku je procedura da se vinograditi na predjelu Bucavac uvrste u Unescov program zaštićena krajolika

Primošten od pamтивјека njeguje plemenitu sortu vinove loze, u stvari jednu vrstu Malog plavca, u svjetu vina prepoznatljivu kao Babić. Naši su se stari opredijelili za ovu sortu vjerojatno zato što ona ljubi škrtu zemlju i dobro podnosi sušu. Na svu sreću, ova loza spada u samu špicu visokokvalitetnih sorti grožđa. Na inicijativu Udruge primoštenских vinogradara, u predjelu Bucavac počela je probna sadnja vinove loze na odavno zapanštenim vinogradima. Sadi se sorta Babić čime se konačno želi otkloniti dugogodišnja dilema može li vinova loza uspijevati na mjestu nekadašnjih vinograda. Vrijedi istaknuti da je Bucavac, zbog načina obrade i pripreme terena, jedinstven vinogradarski lokalitet u svijetu. Slike ovih vinograda nalaze se u Ujedinjenim nacijama i Japanu. U postupku je procedura da se vinograditi na predjelu Bucavac uvrste u Unescov program zaštićena krajolika. Ovaj po svemu sudeći jedinstven lokalitet u svijetu posjetili smo u vrijeme sadnje novih nasada sredinom travnja. Sam pogled s Jadranse magistrale doista je fantastičan. Jedinstven pogled, a uza samu Marinu i nautičarima pruža nesvakidašnji ugodaj. U vrijeme naše posjete dio radnika je bio zauzet sadnjom i održavanjem novih sadnica, dio je radio na starim nasadima, a jednu ekipu smo zatekli u krčenju maslina. Taj dan su Bucavac posjetili i sudionici Noćnjaka, manifestacije maslinara i uljara Mediterana koji se održavao u Primoštenu.

Šibenska vinarija Vinoplod napravila je cijelovit projekt zaštite Bucavca, a naš poznati pejsažni arhitekt Dragutin Kiš prijedlog da se Bucavac uvrsti na UNESCO-ovu listu. Kale napominje:

- Na listu UNESCO-a ne može se predložiti jedno jedino brdo, već to mora biti jedno vrijedno područje - mislim na

sve zbilja prastare krčevine od Dračevice preko Kruševa, Širokih i Krčulja do mora. Najbliži primjer može nam biti mađarsko vinorodno područje Tokaj koje je na toj listi, ističu tamošnji vinari. U "vlačice" čuvenih vinograda na Bucavcu, novo vrijeme donijelo je masline koje su težaci sadili umjesto prestarijelih loza. Zato je Vinarija Vinoplod iz Šibenika napravila projekt preseljenja tamošnjih maslina u maslinike, te ponovnu sadnju čuvenog babića na Bucavcu. Prihvatali su ga svi mjerodavni: Vlada, Ministarstvo poljoprivrede, Županija, Vinarija i vlasnici. Vlasnici kopaju rupe, Vinarija daje humus i sredstva za sadnju, osigurava sadnice koje otkupljuje Županija i dijeli vinogradarima. Bucavac mora biti vraćen u prvoribno stanje do 2012. godine

Sredstva za revitalizaciju i obnovu Bucavca osigurat će Ministarstvo u iznosu od 8,8 milijuna kuna, Šibensko-kninska županija u iznosu 1,7 milijuna kuna, a „Vinoplod-Vinarija“ d.d. Šibenik u iznosu od 613 000 kuna. Udruga vinogradara, vinara i maslinara Primošten, kao nositelj Projekta obvezuje se snositi troškove sadnje i održavanja vinograda.

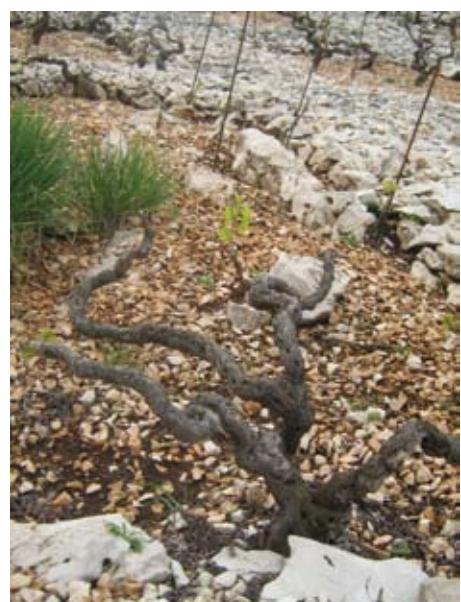
Vinogradi u kojima raste Babić male su terase crvene zemlje, obrubljene stepenastim kamenim zidovima, koji, kada ih se gleda iz daljine, daju, kako je napisao profesor Sokolić u svojoj Zlatnoj knjizi o vinu, "pravilan izgled šahovskih polja."

Primošteni vinogradi Babića kojih je svojedobno bilo oko 200 hektara - već su godinama u opadanju, no još uvijek su uistinu najatraktivnija vinska lokacija na području obale između Zadra i Trogira. Obnova Malog i Velikog Bucavca mora se odvijati po strogo propisanim pravilima, kako bi se maksimalno zaštitio prirodni pejzaž. Kamen je jedini materijal koji se može koristiti za ogradi-

ne zidove i prilazne putove, a s Bucavca je potrebno ukloniti svu vegetaciju osim vinove loze.

Primošteni babić traži škrti i brdoviti teren, gdje dosegne malu rodnost s najvećom zastupljenostišću onih sastojaka koji poslije daju vrhunsko vino. Slično kao i plavac mali. Stoga, kada birate vrhunski babić onda je u njemu i vrhunsko grožđe koje dolazi s takvih terena, dočim je u boci kvalitetnog babića ono vino koje je dobiveno s ostalih terena u okolini Šibenika, tj. u njegovu zaleđu. Tamo su tla znatno deblja, a u vinogradima uz babić rastu i druge sorte koje se pomiješaju s babićem pa i to ne odgovara kakvoći grožđa za proizvodnju vrhunskog babića. Modro crvene boje s granatnim odbjeskom, ovo puno i pitko vino s izraženom orginalnošću mirisom se otvara u prigušeno voćnom tonu s vrlo izraženim nitima mirodija. Dominira tamno bobičasto voće, crne masline i smokve upotpunjeni mirisom dima, duhana, rogača, klinčića...

TEKST I SLIKE: D.RUKOVANJSKI





Babić i «Babić»

Razlika između vrhunskog babića koji na tržište dolazi s primoštenskih terasa (tzv. terada) i babića kao kvalitetnog vina koji dolazi s ostalih položaja šibenskog i primoštenskog vinogorja može se opisati razlikom između ribe iz mora i one iz uzgoja. Na tipičnim vinogradarskim položajima kakve su primoštenske terade sadržaj sladora može prijeći i 20 %. Vino se odlikuje tamnom rubin bojom, veoma ugodnim mirisom, s izrazitim okusom i bouquet-om. Iako Vinoplodova vinarija dobavlja grožđe babića iz okolice Šibenika pa sve do Zadosegno kvalitetu primnogouvjeta: pedoloških spoj zraka, kopna i mora, nevažni čak ni razni kuzrake sunca. Bouquet je u tost sorte nije prekrivena hol (13,4 vol%) je dobro poizražen, slan, suh, zreo rani, ugodno isušuju. Reski, živ i solidno dugačak. veliki i babić mali razlikuju čemu su i dobili imena), ima veću sposobnost oko 2%) a na izrazitim vi-kakve su primoštenske doseći i do 23 %. Alkohol u obično od 11,5 do 13 % vol. ne boje, puno i pitko, s Na tržištu se pojavljuje u gorijama; kao vrhunsko s najboljih položaja vi-su primoštenske terase, no vino (babić s ostalih krševitih položaja vinogorja Šibenik i Primošten). Grožđe babića proizvedeno u drugim vinogorjima, gdje je taj uzgoj privremeno dopušten, pridonosi kakvoći crnih vina s kojima se sljubljuje. Najbolje pristaje uz: jela od crvenog mesa, prsut, a za potpun dojam naša preporuka uz ovo vino je primoštenski ovčji sir.



Rođen za uske uličice

Gospodarska vozila pretvorena u obiteljske automobile sklona su pružati idealan omjer između uloženog i dobivenog, a Citroenov najmanji predstavnik, Nemo, ovo pokazuje na najbolji način

Citroen je posljednjih godina stvorio uspješno ime u segmentu gospodarskih vozila. Već dvije godine zaredom Francuzi se penju na najvišu stepenicu osvojivši prošle godine nagradu za gospodarsko vozilo s Berlingom, a ove godine s Nedom. Nemo je Citroenov najmanji model koji je prošao pretvorbu iz gospodarskog u obiteljsko vozilo.

Skupina francuskih inženjera iz PSA pojačana talijanskim dizajnerima iz Fiata potrudila se da izgled novi model malog gradskog dostavnog vozila, Nemo, izgleda „drugačije“. Prednji dio automobila dobio je unikatni izgled, jer je prednja maska nešto izduženija nego kod sličnih automobila, a svjetla se nalaze nešto više. Cijeli prednji dio odaje izgled simpatične ribice iz poznatog crtića, koja se i zove Nemo. Maleni, ali mogućnostima veliki automobil prepoznali su mnogi koji poslove dostave obavljaju u gradskoj gužvi, gdje veličina često zna biti presudan faktor za brzinu i kvalitetu obavljenog posla. Smještanje za upravljač jasno će pokazati Nmove obiteljske korijene. Umjesto standardne Citroenove kontrolne ploče, dočekala nas je Fiatova. Nemo je blizanac Fiat Quba i Peugeot Beepera. Tri automobila dijele platformu i motore.

Pogodan za prijevoz tereta

Ovaj model Nema, kombi verzija, posjeduje i zadnju klupu koje je sklopiva, tako da je ujedno i pogodan za prijevoz tereta, no s obzirom na komfor, riječ je ipak o osobnom vozilu. Za ulaz u unutrašnjost vozila na raspolaganju su četvora vrata, od kojih su vozačka, suvozačka i desna bočna za putnike, a odostrag krilna za utovar prtljage ili tereta. Unutrašnjost vozila je vrlo slična drugim Citroenovima modelima, posebice armatura koja podsjeća na model Berlingo, ali



s manje pretinaca koji su na raspolaganju putnicima. Nemo je na tragu modela C3, a s dužinom od 3,86 metara, visinom 1,72 metra i s krugom okretanja od svega 10,6 metara, jasno je da je stvoren za grad, za uske ulice i gust promet. Kako je putnička verzija opremljena samo malenim bočnim prozorima, poželjeli smo veće prozore, protegnute do stražnjeg dijela vozila, jer ovako Nemo previše nalikuje na dostavnog brata, a pritom prilično neprivlačno djeluje veliki komad ravnoga lima, iza bočnih prozora.

Ugodan boravak u radnom vozilu

Unutrašnjost je izrađena od kvalitetnih materijala, a za primjer je armatura i volan koji su napravljeni od tvrde plastike koja, vjerujemo, neće početi škripati tokom uporabe. Za malo „duže“ vozače prostor za noge neće biti previše

prijateljska zona, a ni volan nije moguće podesiti. Takav problem je uobičajen kod većine modela ovakvih vozila i ovakvih dimenzija. Ugodu u vožnji stvara prije svega velika prostranstvo putničke kabine iznad glava svih putnika. Suvozački prostor ima mnogo više prostora i ukoliko na njemu sjedi veća osoba sa potrebom da pomakne sjedalo u nazad, to neće imati utjecaj na udobnost osobe na zadnjoj klupi. Visoko podignuta ručica mjenjača, pregledna instrument ploča i zadovoljavajuća izrada omogućuje ugodan boravak u ovom, prije svega radnom vozilu.

Model na testu je raspolagao sa 50 kW snage, što je u prijevodu 70 konjskih snaga. „Konjica“ nije baš u velikom broju, no vozne osobine Nema su zadovoljavajuće s obzirom na osnovnu namjenu modela. Potrošnja Nema kretala se

oko vrlo prihvatljivih 6 litara i to u većini gradskoj vožnji, što je veliki plus ovom automobilu.

Preklopna zadnja klupa

Kada svim ovim plusevima i minusima pridodamo cijenu, koja iznosi za osnovni 1,4 Hdi model 88.900 kn i predstavlja veliki plus, Citroen Nemo ulazi u krug vrlo isplativih automobila. Citroenov slogan „kompaktan i intelligentan monovolumen za razonodu“ nije samo prodajni slogan, već je i jako dobar kratki opis Nema.

Stražnja klupa nije bila djeljiva, već se mogla potpuno preklopiti ili izvaditi. Bez nje, dobiva se zavidnih 2,5 kubičnih metra prostora, što je dostatni i za prihvat jedne euro palete.

U slučaju ostavljanja klupe u vozilu, ostaje vrlo solidnih 356 litara prtljažnika, dok se njenim preklapanjem dobiva 880 litara. Sve te brojke jasno pokazuju, kako Nemo u pogledu prijevozničkih sposobnosti može ponuditi uistinu mnogo toga, čak i ako ga uspoređujemo s nominalno većim vozilima.

Kada svemu tome dodamo nizak utovarni prag od svega 530 mm, asimetrična stražnja vrata, možemo reći, kako je Nemo malen samo po dimenzijama.

Nosivost 610 kg

S dužinom podnice tovarnog prostora od 1,52 m, širinom između blato-brana od 1,05 m i maksimalnom visinom od 1,18 m, tovarni prostor Nema nudi zapremninu koja doseže 2,5 m³iza prednjih sjedala. Korisna nosivost iznosi 610 kg kod svih izvedbi. Za lakše manevriranje, Nemo je serijski dostupan s asimetričnim stražnjim krilnim vratima. Najuža su vrata s desne strane. Tako je olakšan pristup stražnjem dijelu u uskim prostorima. Ta se vrata mogu otvoriti za 180° pomoću vrlo jednostavne komande. Nemo u opciji nudi jedna ili dvoja bočna klizna vrata kroz koja možete umetati veće predmete.

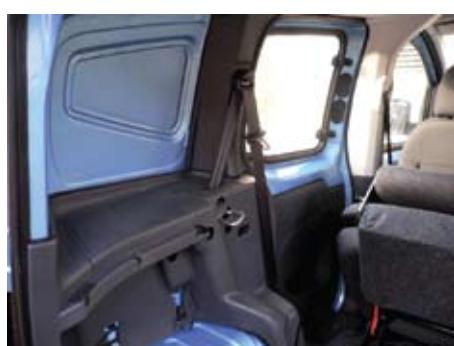
Testni primjerak pogonio je 1,4-litarski dizelaš sa 70 KS. Premda izrazito štedljiv te u prosjeku neće potrošiti značajno više od pet litara, ali malenom motoru često ponostaje daha, pa je za bolje performanse potrebno imati težu nogu. Ovo posebice dolazi do izražaja kad ga se nakrca do krova. Poznati 1,4-litreni HDI, snage 70 KS dobro je poznati motor, dokazan već nebrojeno puta. Ubrzana nisu spektakularna (0-100 km/h za 17

s), što uostalom nitko i ne traži od ovog vozila.

Dovoljno živahnosti u gradskom prometu i lagano održavanje solidne putne brzine, uz više nego skromnu potrošnju i zavidne mogućnosti iskorištenja kapaciteta motora pri prijevozu teških tereta, donose ovako motoriziranom Nemu vrlo pozitivne ocjene. A te ocijene slijedi i mjenjač, precizan i kratkog hoda, vrlo dobro usuglašen s motorom. Po pitanjtu potrošnje, najmanju smo izmjerili pri 80 km/h, svega nešto više od 4 litre na 100 prijeđenih kilometara. Pri brzini od 130 km/h raste na 7 litara, ali najviše oduševljava potrošnja u gradskim uvjetima, gdje uz malo pažnje pada i ispod 6 litara. Inače, naš prosjek u gradu, uz nešto življvu vožnju iznosio je 6,4 l/100 km. Izvrsne vrijednosti.

Tvrđi ovjes, osobito stražnji, kao posljedica velike nosivosti i kratak međuosovinski razmak utječu na udobnost i ponašanje Nema na cesti. Poskakivanja i pojačano uzdužno lJuljanje vozila, pojave su s kojima se vozač jednostavno mora pomiriti, uz pozitivnu stranu da se u svakom trenutku osjeća potpuna kontrola nad vozilom i da sve to ne djeluje negativno na stabilnost i sigurnost.

Kao zaključak možemo reći da je Citroen Nemo i u putničkoj varijanti, zadržao sve pozitivne osobine dostavne verzije, okretnost, sposobnost prijevoza i mogućnosti, koje daleko nadmašuju ono, na što bi pomislili prilikom pogleda na njegove vanjske dimenzije, a sa stražnjom kluopom dobio je i dimenziju više, te postao pravi mali putnički automobil, spreman za posao i za zabavu. Naravno, nedostatak naslona za glavu na stražnjoj klupi, kao i relativna neudobnost iste, pokazuju, kako je i s njom Nemo, u prvom redu, radni automobil, a tek potom, uvjetno obiteljski.



TEHNIČKE KARAKTERISTIKE

Motor: diesel

Obujam: 1398 ccm

Snaga: 50kw/70 KS pri 5750 o/min

Moment: 160Nm pri 1750 o/min

Pogon: na prednje kotače

Mjenjač: ručni sa 5 stupnjeva

Ovjes: Masa/nosivost: 1425/600 kg

Spremnik goriva: 60 l

Krug okretanja: 12,0 m

Najveća brzina: 150 km/h

Potrošnja (l/100 km): 5,1/6,5/5,7

Dimenzije (mm): 3.860/1.720/1.720

Ubrzanje 0-100 km/h: 16,9 s

Cijena: 88.900 kn



PIONEER



Nova generacija Pioneer hibrida kukuruza



PR37Y12
FAO 350 - CRM 94
Zuban

Novi hibrid koji daje rekordne prinose zrna niske vlage. Vrlo brzo otpušta vlagu iz zrna u jesen, a daje visok prinos. Za one koji suše kukuruz odličan izbor jer su troškovi sušenja mali. Odlikuju ga odlične agronomski karakteristike, posebice odlična tolerantnost na sušte čvrsta stabljika i korijen. Vrlo dobro reagira na stresne uvjete u nicanju. Pogodan za ranu sjetvu.

Tehnologija koja daje više!®

® Zaštitni znak registriran ili primjenjen u državama svijeta od strane: Pioneer Hi-Bred International Inc.; Des Moines, Iowa, USA