
 VIJESTI IZ HDBZ

IZVJEŠĆE SA STRUČNE EKSKURZIJE

Poštovane kolegice i kolege, članovi Hrvatskoga društva biljne zaštite, tradicija stručnih ekskurzija Hrvatskoga društva biljne zaštite duga je osam godina. Nakon posjeta gradu heroju, Vukovaru 2006. godine, slijedile su ekskurzije u Šibenik, Poreč, Krasno, Međugorje, na Pelješac, u Međimurje i na Krk. U nastojanju da održimo tradiciju i da pronađemo destinaciju koja će zadovoljiti našu stručnu znatiželju, ove smo godine odlučili posjetiti Baranju. Nismo sumnjali u uspjeh ekskurzije, ali bojali smo se kiše. Cijeli rujna bio je bogat oborinama toliko da smo u jednom trenutku razmišljali hoće li vodeni val Drave ugroziti područje Kopačkog Rita, a time i našu dugo planiranu ekskurziju. Na sreću to se nije dogodilo, a vrijeme nam je bilo izrazito naklonjeno. Jedan od prvih sunčanih dana u tom dijelu rujna bio je upravo petak, 19. rujna, kad je ukupno 50-ak članova krenulo prema Baranji. Većina je koristila organizirani prijevoz, a neki su išli vlastitim prijevozom. Dio sudionika pridružio nam se u Kutini i Slavonskom Brodu. Cilj ekskurzije bio je upoznavanje prirodnih znamenitosti Kopačkog Rita i cjelokupnog područja Baranje, vinogradarske i vinarske proizvodnje te upoznavanje s proizvođačima šećerne repe.

Naše prvo odredište bio je Osijek gdje su nas srdačno dočekale i kolege s **Poljoprivrednoga fakulteta u Osijeku** i sudionici ekskurzije koji su koristili vlastiti prijevoz. Nakon što smo se pozdravili, kratko okrijepili uz domaće proizvode, kolege su nam prezentirali Poljoprivredni fakultet te smo obišli njihove nove prostore na koje su s pravom ponosni. Vidjeli smo laboratorije, učionice te opremu i nastavna pomagala koja osiguravaju kvalitetno obrazovanje budućih agronoma, među kojima važno mjesto zauzimaju i magistari Zaštite bilja.

U punom sastavu od 66 sudionika uputili smo se preko Drave prema Baranji. S obzirom da je podne davno bilo prošlo, naša prva stanica bio je **restoran Kormoran u Kopačkom Ritu**. Osim prekrasnog ambijenta, restoran Kormoran nadaleko je poznat po dobroj kuhinji, što su i nama dokazali. Osim ribljih specijaliteta i nadaleko poznatog fiš-paprikaša, na stolu su se našli i drugi odlični proizvodi. Na žalost predviđeno vrijeme za ručak bilo je kratko, a brod kojim smo trebali obići Kopački Rit čekao je naš dolazak. Uz stručno vođenje osoblja Nacionalnog parka Kopački Rit proveli smo nezaboravno vrijeme u obilasku parka o kojem smo saznali jako puno. Kopački rit poplavno je područje nastalo djelovanjem dviju velikih rijeka, Dunava i Drave. Sjeverno, južno i zapadno od Parka prirode nalaze se znatne poplavne površine koje se protežu do Batine na sjeveru, Bijeloga Brda na jugu i Donjeg Miholjca na zapadu. Područje Kopačkog rita prostire sjeverno od rijeke Drave od ušća Drave u Dunav te uzvodno Dunavom na njegovoj lijevoj i desnoj obali do nekadašnjega pristaništa Kazuk. Istočna granica Parka prirode utvrđena je Državnom granicom prema Republici Srbiji. Zbog iznimne prirodne vrijednosti Kopački rit godine 1993. uvršten je na Popis Ramsarskih područja. Na toj su listi područja zaštićena

Konvencijom o vlažnim područjima od međunarodnog značaja, osobito kao staništima ptica močvarica, koja je 1971. godine potpisana u iranskom gradu Ramsaru (tzv. Ramsarska konvencija). Hrvatska je punopravna članica te konvencije od 1991. godine. Osim na Ramsarskoj listi, Kopački rit je i na listi programa IBAs (Important Bird Areas). Taj program razvio je BirdLife International (globalno udruženje za zaštitu ptica, njihovih staništa i globalnu biološku raznolikost) da bi odredio, pratio i zaštitio globalnu mrežu područja koja su važna kao staništa za ptice i ostalu biološku raznolikost. Razgledavanje parka počeli smo vožnjom brodom. Bez daha su nas ostavili nezaboravni prizori i očaravajuća tišina. Reljef područja Kopačkog rita rezultat je rada vode, kako same rijeke, tako i poplavnih voda koje plave područje rijeke i u svom živom toku stvaraju prudove i otoke - ade - te rukavce koje ovdje zovu 'dunavac' ili 'stara Drava'. Nasuprot tome, vode na poplavnom području na jednom mjestu talože nanose, a na drugom mjestu produbljuju teren, te cijelo područje dobiva specifičan valoviti izgled. Tako nastaju bare (tj. depresije) i grede (tj. povišena područja) koje se pružaju stotinama metara jedna pored druge. Park je poznat po bogatstvu flore i faune, ukupno u njemu obitava 44 vrste riba, 11 vrsta vodozemaca, 10 vrsta gmazova, 54 vrste sisavaca i 293 vrste ptica što predstavlja više od 3/4 ukupne ornitofaune Hrvatske. Na žalost, u vrijeme našeg posjeta nismo ih puno vidjeli.

Nakon vožnje brodom (slika 1.) odvezli smo se autobusom do kompleksa **Dvorac Tikveš** gdje smo se upoznali s prirodnim obilježjima parka Tikveš i s puno zanimljivih crtica iz povijesti dvorca. To je prostor šuma i perivoja unutar kojega su smješteni rezidencijalni objekti: Novi dvorac s aneksom, Stari dvorac, mali sakralni objekt (kapelica Papinog blagoslova), te prateći objekti s restoranom. Sam kompleks dvorca datira iz 19. stoljeća, a izgradili su ga članovi Teschenske loze obitelji Habsburg. Na žalost dvorac je tijekom Domovinskog rata devastiran pa u njega nismo mogli ući, no priča koju smo čuli bila je jako zanimljiva.



Slika 1. Sudionici stručne ekskurzije na turističkom brodu u Kopačkom Rit

Nakon Tikveša, ispred dvorca Eugena Savojskog u Bilju susreli smo kolege šumare, mr. sc. **Vladu Jumića**, i dr. sc. **Radoja Ljubojevića** koji su nas dočekali i pozdravili u ime „Hrvatskih šuma“ (podružnica Osijek). Kolege su predstavili povijesni razvoj i današnje stanje šumarstva i lovnoga turizma na području Baranje. Lovstvo je vrlo važan dio gospodarske djelatnosti u Baranji. Prof. dr. sc. Milan Glavaš upoznao nas je s glavnim obilježjima poplavnih šuma. Zahvalni na toplom gostoprimstvu pozdravili smo se s kolegama i s osmjehom na licu umorni i prepuni dojmova zaputili se prema Belom Manastiru.

U **hotel Patria** stigli smo oko 19.00 sati. Dočekalo nas je ljubazno osoblje, ugodna atmosfera i lijepo uređeni hotel. Podijelili smo se u sobe i pripremili za večeru u etno selu Baranjski divani. Uz odlične baranjske specijalitete i dobre tamburaše veselo društvo zabavljalo se dugo u noć.

U subotu ujutro uputili smo se put Karanca i **obiteljskoga gospodarstva Zoltana Szabe**. Pridružili su nam se kolege iz Sladorane Županja i tvrtke Viro iz Virovitice. Gospodin Szabo veliki je proizvođač šećerne repe, a zajedno s drugim proizvođačima iz Karanca koji su nam se također pridružili, uključen je u projekt „Jačanje suradnje između znanosti, industrije i poljoprivrednih proizvođača: transfer tehnologije za integriranu zaštitu šećerne repe u cilju povećanja prihoda i smanjenja uporabe pesticida“. Kroz projekt se organiziraju tzv. „Škole u polju“ kao inovativan model edukacije poljoprivrednih proizvođača. Nakon što je voditeljica projekta predstavila projekt, dr. sc. Tomislav Kos i Siniša Rajak, dipl. ing., objasnili su s kojim se problemima tijekom vegetacije bavila grupa proizvođača. Osim praćenja dinamike štetnika, grupa se susretala i s problemima u suzbijanju korova, o čemu je kratki prikaz iznijela doc. dr. sc. Klara Barić, a doc. dr. sc. Darko Vončina i dr. sc. Dario Ivić objasnili su situaciju s bolestima šećerne repe, poglavito s Cercosporom. Osim što je veliki proizvođač šećerne repe, gospodin Szabo je i proizvođač vina koje smo imali prigodu kušati.

Nakon obilaska polja uputili smo se prema **Vidikovcu na Banovom brdu**. Vidikovac je okružen milijunima čokota vinove loze i pravo je mjesto za uživanje u pogledu na rodne vinograde i Hrvatsko Podunavlje. Do Vidikovca smo stigli vinskom cestom koja vijuga kroz nasade loze. Tu su nas dočekali naši novi domaćini, Jelena Jelenić, dipl. ing., i Tomislav Vlasalija, predstavnici tvrtke **Vina Belje d.d.** Domaćini su nam objasnili da se proizvodnja vina na ovom području prvi puta spominje uz ime rimskoga cara Proba, koji je vinovom lozom oplemenio područje Hrvatskoga Podunavlja, pa tako i vinorodnu regiju Baranju. Baranja svoje ime vuče od korijena dvaju mađarskih rijeci mađ. Bor – vino, mađ. Anya – majka, te daju slikovito značenje regiji vinska majka. Belje kao najveći proizvođač grožđa s vlastitih vinograda uzgaja svjetske sorte vina; graševina, chardonnay, pinot sivi, cabernet sauvignon, merlot, pinot crni, te frankovku, za koje redovito osvaja nagrade na svjetskoj vinskoj sceni. Od kolegice Jelinić čuli smo o agrotehnici i posebice o zaštiti vinove loze, razmijenili smo iskustva vezana na specifične uvjete koji su prevladavali tijekom 2014. godine koja je sa sobom donijela brojne probleme. Nakon zajedničkoga fotografiranja uputili smo se prema novoj vinariji. Nova vinarija

Vina Belje jedna je od najmodernijih u čitavoj Europi. Kapaciteta je 8 milijuna litara vina, a prostire se na više od 10.000 m². Nakon kratke prezentacije tvrtke razgledali smo vinariju i uputili se prema starom podrumu. Stari podrum Vina Belje prvi se put spominje u opisima Mohačke bitke iz 1526. godine, kada su u njemu boravili turski vojnici velikog vojskovođe Sulejmana Veličanstvenog, kada je taj prostor korišten kao konjušnica i barutana, a donja etaža kao tamnica. Podrum, osim što je najstariji u regiji, ima još mnogo odlika. S više od 1.200 m² je najveći u Hrvatskoj, a građen je na poseban način tako da ima dvije etaže. Na gornjoj etaži nalazi se ukupno 71 velika bačva od slavonskoga hrasta iz šume Spačva, a od toga 17 je zapremnine 10.000 litara, a ostalih 54 zapremnine 2.000 litara. Tu je smješteno i najveće blago svakog vinskog podruma – vinska arhiva u kojoj odmara više od 20.000 boca, a među njima najstarije iz 1949. godine. U sklopu podruma nalazi se i kušaonica vina. Tamo smo, kušajući slijed od pet vina, zaokružili naš boravak u tvrtki Vina Belje d.d. Većina sudionika iskoristila je prigodu da svoje zalihe vina obogati i kupi po nekoliko boca odličnih vina koje su nam domaćini predstavili. Nakon uspješne kupnje krenuli smo prema **ekološkom gospodarstvu Orlov put** na kojem nas je dočekao pravi baranjski čobanac i špriceri koji su odlično pratili ovo tradicionalno jelo. Nakon još malo razgovora i druženja, slijedila je zahvala kolegama iz Poljoprivrednog fakulteta u Osijeku, posebice prof. dr. sc. Karolini Vrandečić, koja je pomogla u organizaciji puta pa smo krenuli kućama.

Ekskurzija je trajala „samo“ dva dana, što je kraće od većine dosadašnjih ekskurzija. Bila je ispunjena brojnim sadržajima i vrijeme nam je proletjelo kao u trenu. Uspjeli smo ostvariti našu stalnu težnju: vidjeti i naučiti puno, a pri tom se ugodno osjećati i zabaviti u društvu dragih nam prijatelja. Kao i svake godine, molimo Vas da sve dobro pamтите, a sve loše zaboravite i da se ponovno družite s nama na Seminaru, ali i na novoj ekskurziji.

**Predsjednica HDBZ
prof. dr. sc. Renata Bažok**

IZVJEŠĆE O IZBORU NAJBOLJE POLJOLJEKARNE U HRVATSKOJ U 2014. GODINI

Gospodarski list i Infomart Zagreb, pod pokroviteljstvom Hrvatskog društva biljne zaštite, organizirali su prvi put u Hrvatskoj, izbor za najbolju poljoljekarnu.

Izbor se odvijao u dvije kategorije; POLJOLJEKARNA (do 100 m² zatvorenoga prodajnog prostora) i POLJOLJEKARNA – distribucijski centar sa zatvorenim prodajnim prostorom većim od 100 m².

Prijaviti se i sudjelovati mogle su sve registrirane poljoljekarne u Republici Hrvatskoj, a na temelju vlastite prijave.

Nakon završetka kandidatura, u svakom broju Gospodarskog lista, predstavljeni su odabrani kandidati, a nakon predstavljanja, prosudbeno tijelo,