

„EKO-ETNO HRVATSKA” - PREPOZNATLJIVI HRVATSKI BRENDovi

Filipović¹, I.

Na Jesenskom zagrebačkom velesajmu u sklopu 6. sajma proizvoda i usluga ruralnih područja “Eko-etno Hrvatska”, 19. rujna 2008. održana je konferencija pod nazivom “Stvaranje prepoznatljivih hrvatskih brendova kroz dodjeljivanje znakova i oznaka kvalitete i izvornosti”.

U sklopu konferencije izložena su sljedeća predavanja:

1. Oznake izvornosti, oznake zemljopisnog podrijetla, oznake tradicijskog ugleda poljoprivredno-prehrambenih proizvoda (Edita Volarić-Pantić, Ministarstvo poljoprivrede, ribarstva i ruralnog razvoja - MPRRR)
2. Ekoznak (Tomislav Petrović, MPRRR)
3. Hrvatski otočni proizvod (Ljubica Ajduković-Ugarković, Ministarstvo mora, prometa i infrastrukture)
4. Očuvanje nematerijalne kulturne baštine (Mirela Horvatin, Ministarstvo kulture)
5. Znakovi “Izvorno Hrvatsko” i “Hrvatska kvaliteta” (Trpimir Župić, Hrvatska gospodarska komora)
6. Oznake zemljopisnog podrijetla i oznake izvornosti (Ana Rački-Marinković / Antoneta Cvetić, Državni zavod za intelektualno vlasništvo)
7. Tradicijski obrti i stari zanati (Hrvatska obrtnička komora)
8. Stvaranjem prepoznatljivih hrvatskih brendova u Europu (Edvin Jurin, Izvršni direktor McCann Ericksona Croatia za specijalne projekte, Direktor Festivala oglašavanja FESTO)

Moderator konferencije gđin. Edvin Jurić, na samom je početku definirao brend, budući se pojavljuju različite definicije te naglasio važnost razumijevanja brenda kao prepoznatog identiteta nadograđenog ugledom i cjelovitim odnosom sa krajnjim korisnikom koji u sebi sadrži obećanje i umijeće da se obećanje iskomunicira i isporuči krajnjem korisniku.

¹ Ivana Filipović, dr. vet. med., znanstvena novakinja, Sveučilište u Zagrebu, Veterinarski fakultet, Zavod za higijenu i tehnologiju animalnih namirnica



CSB-System
INTERNATIONAL

Za menadžment prehrambene industrije:
Međunarodni praktični seminar sa
razgledavanjem pogona
13. i 14. listopada 2008.
u Berlin-u (Njemačka)

Konkurentska prednost kroz integraciju

Brži, pouzdaniji i efektivniji uz ERP



Kompletno ERP-rješenje za
mesnu industriju i trgovinu

CSB-System d.o.o.

Ivana Perkovca 39, HR-42000 Varaždin

Tel: +385/42/242 050

Faks: +385/42/242 055

info-hr@csb-system.com

www.csb-system.com

CSB business ware[®] for enterprise
CSB business[®] everywhere

Zaštita i znak izvornosti povezani su s kreiranjem imidža proizvoda koji se mogu brandirati kao karakteristični za naše podneblje kako u pogledu tradicionalnosti tako i u pogledu posebnosti i kvalitete, te biti prepoznatljivi i na svjetskom tržištu. Cilj ovih oznaka je promicanje izvornosti i održivosti.

Na skupu je nadalje istaknuto da je u srpnju 2008. godine donešen Zakon o oznakama izvornosti, oznakama zemljopisnog podrijetla i oznakama tradicionalnog ugleda poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda (NN RH br. 84/08), a pravilnici koji su do tada regulirali ovu problematiku čekaju izmjenu i prilagodbu novom Zakonu i legislativi EU. Navedene oznake su kolektivna prava, a dobivaju se na osnovi specifikacije. Da bi se ostvarila prava za korištenje ovih oznaka potrebno je proći preduvjete (predregistracijske aktivnosti) koji obuhvaćaju: formiranje skupine odnosno udruženja, izradu specifikacije, te utvrđivanje sukladnosti sa specifikacijom. Zatim u uvjetima (registracijskim aktivnostima) slijedi podno-

šenje zahtjeva, ispitivanje od strane povjerenstva, objava sažetaka u Narodnim novinama i konačno upis korisnika u registar Ministarstva poljoprivrede, ribarstva i ruralnog razvoja. Registrirani proizvodi podložni su službenoj kontroli za utvrđivanje sukladnosti sa specifikacijom. Do sada je u Hrvatskoj samo 7 proizvoda koje nose jednu od ove tri oznake, no spominje se broj od preko 100 tradicionalnih i autohtonih proizvoda koji su potencijalni kandidati.

O projektu vizualnog označavanja kvalitetnih hrvatskih proizvoda znakovima „Izvorno hrvatsko“ i „Hrvatska kvaliteta“ govorio je Trpimir Župić. Projekt je pokrenut još 1997. godine s osnovnim ciljem da se istakne važnost kvalitete kao osnovnog čimbenika konkurentnosti na globalnom tržištu.

Pravo uporabe znaka „Izvorno hrvatsko“ dodjeljuje se hrvatskim proizvodima koji posjeduju natprosječnu kvalitetu, najmanje kao proizvodi na razini „Hrvatske kvalitete“, a proizlaze iz hrvatske tradicije, razvojno-istraživačkog odnosno inovativno-inve-



Ulica Sv. Martina 26, Cerje
10361 Sesevski Kraljevec
Zagreb - Hrvatska

SILOSI LEDENE VODE FRIGOTERM

*Maksimalni učin
uz minimalne troškove*

- * izvedeni iz nehrđajućih materijala
- * modularne izvedbe
- * ekološki prihvatljivi

akumulacija leda od 360 kWh do 9.360 kWh
(od 300.000 kcal do 8.000.000 kcal) po silosu

Tel: +385 1 2047-777
Fax: +385 1 2047-750



RASHLADNI AGREGATI

- * kondenzne jedinice
- * multikompresorski setovi



HLADNJAČE

- * rashladne komore
- * ULO komore
- * zrlone banana
- * tuneli za brzo zamrzavanje



RASHLADNICI VODE BAZENI LEDENE VODE

PROJEKTIRAMO PROIZVODIMO MONTIRAMO SERVISIRAMO



EVAPORATIVNI KONDENZATORI
kapacitet 500kW - 3000kW

- * VELIKI RASHLADNI UREĐAJI
- * VLUČANI I KLIPNI KOMPRESORI
- * RASHLADNICI VODE
- * RASHLADNI AGREGATI
- * POSUDE POD TLAKOM
- * IZMJENJIVAČI TOPLINE
- * EVAPORATIVNI KONDENZATORI
- * RASHLADNI TORNJEVI
- * SILOSI I BAZENI LEDENE VODE
- * SPREMNICI
- * HLADNJAČE
- * PROCESNA OPREMA
- * SERVIS RASHLADNIH UREĐAJA
- * ARMATURA
- * REATESTACIJA

PROJEKTIRAMO PROIZVODIMO MONTIRAMO SERVISIRAMO



VIJČANI KOMPRESORSKI AGREGATI

- Primjena:
- industrijski rashladni sistemi
 - hlađenje mećija za ind. hlađenje
 - klimatizacija
 - komprimiranje plinova
 - pivovare
 - mliječarski, itd.
- FRIGOTERM-HÖWDEN
- Caracteristici:
- * optimizirana regulacija kapaciteta
 - * maksimalna ušteda energije
 - * robustan dizajn, niski nivo buke
 - * kapaciteta: 293 m³/h - 10510 m³/h
 - * mikroprocesorska regulacija rada
 - * rashladni mediji: NH3, R22, R404A, R407C, CO2, itd.

ativnog rada. O dodjeli prava odlučuje struka preko neovisnih, multidisciplinarnih, tehničkih komisija, a tehničku podršku ima u Hrvatskoj gospodarskoj komori.

Sudionici konferencije, osim predstavnika različitih ministarstava i fakulteta bili su i pojedini proizvođači

koji se bave proizvodnjom hrvatskih tradicionalnih i autohtonih proizvoda, te su se tako informirali i upoznali sa postupcima dodjeljivanja različitih oznaka kvalitete, te upisom u registar zaštićenih kulturnih dobara - nematerijalne baštine (npr. tradicionalna proizvodnja pašskog sira). ■

TRENTNA REGULATIVA O BIOREZIDUAMA U ANIMALNIM NAMIRNICAMA

Zdolec¹, N.

Propisi iz područja veterinarsko-medicinskih proizvoda i njihovih ostataka u hrani animalnog podrijetla uvijek su aktualni i podložni izmjenama. Tako je posljednjih godina doneseno, promijenjeno ili povučeno desetak pravilnika, a takav trend se i dalje nastavlja. Ipak, danas je sve pojednostavljeno preuzimanjem Uredbi Europske unije što je povezano s očekivanim pridruženjem naše zemlje istoj.

VETERINARSKO-MEDICINSKI PROIZVODI

Zakonom o veterinarsko-medicinskim proizvodima (VMP) (NN 84/2008) definira se VMP kao:

- svaka tvar ili mješavina tvari koja ima svojstvo liječenja ili sprječavanja bolesti životinja; ili
- svaka tvar ili mješavina tvari koje se mogu primijeniti na životinjama u svrhu obnavljanja, ispravlja-

nja ili prilagodbe fizioloških funkcija farmakološkim, imunološkim ili metaboličkim djelovanjem ili postavljanjem medicinske dijagnoze, te sredstva za redukciju mikroorganizama za primjenu u veterini.

Poznato je da određene farmakološki djelatne tvari mogu štetno djelovati na zdravlje ljudi ukoliko zaoštaju u proizvodima životinja kojima su aplicirane. Način štetnog učinka na konzumenta ovisi najviše o vrsti farmakološki djelatne tvari, količini konzumirane kontaminirane hrane i količini rezidua u hrani, te individualnim karakteristikama konzumenta (dob, preosjetljivost, bolesti itd.). Pravilnikom o najvećim dopuštenim količinama rezidua veterinarsko-medicinskih proizvoda u hrani životinjskog podrijetla (NN 75/2008) preuzeta je Uredba Europske unije 2377/90 koja između ostalog propisuje najveće dopuštene

▼ **Tablica 1.** Broj farmakološki djelatnih tvari s propisanom NDK u mesu, mlijeku, jajima i medu

Vrsta namirnice	Antimikrobne tvari	Antiparazitici	Tvari koje djeluju na živčani sustav	Protuupalne tvari	Kortikoidi	Tvari koje djeluju na reproduktivni sustav
Meso (mišić)	49	41	3	9	4	2
Mlijeko	46	24	2	4	3	3
Jaja	11	1	-	-	-	-
Med	-	2	-	-	-	-

¹ Dr.sc. Nevijo Zdolec, znanstveni novak-viši asistent; Zavod za higijenu i tehnologiju animalnih namirnica, Veterinarski fakultet Sveučilišta u Zagrebu, Heinzelova 55, 10000 Zagreb; e-mail: nzdolec@vef.hr