

CROATIAN AND IMPORTED CHEESE IN THE DOMESTIC MARKET

HRVATSKI I UVOZNI SIREVI NA DOMAĆEM TRŽIŠTU

MARIC, Martina; SAROLIC, Mladenka; SMOLJIC, Mirko; MACURA, Maja & CACIC Marijo

Abstract: *This paper describes Croatian cheese market and milk industry and position of Croatian indigenous dairy products. Trends and tendencies of the state, are aimed at development of rural tourism and the economy, and thus the development of dairy farming. On that strain lies the government activities, represented by certain protective measures and grants, which seeks to change the position of Croatian autochthonous products as symbols of originality and quality.*

Keywords: *cheese, milk industry, market, economy, indigenous products*

Sažetak: *U ovom radu je opisano hrvatsko tržište sira i mljekarske industrije, te položaj hrvatskih autohtonih mliječnih proizvoda. Težnje i tendencije države, usmjerene su na razvoj ruralnog turizma i gospodarstva, te samim time i na razvitak industrije mlijeka i mliječnih proizvoda. Na tom tragu počivaju i aktivnosti države kroz poduzimanje određenih zaštitnih mjera te dodjelu bespovratnih sredstava, čime se ističe važnost te nastoji promijeniti položaj hrvatskih autohtonih proizvoda kao simbola hrvatske originalnosti i kvalitete.*

Ključne riječi: *sir, mljekarska industrija, tržište, gospodarstvo, autohtoni proizvodi*



Authors' data: Martina **Maric**, bacc. oec. Veleučilište „Marko Marulić“, martina.maric@veleknin.hr; Mladenka **Sarolic**, dipl. ing. Veleučilište „Marko Marulić“, mladenka.sarolic@veleknin.hr; Mirko **Smoljic**, dipl.krim. Ministarstvo znanosti, obrazovanja i športa, mirko.smoljic@mzos.hr ; Maja **Macura**, bacc. oec. Veleučilište „Marko Marulić“, maja.macura@veleknin.hr; Marijo **Cacic**, bacc. oec. Veleučilište „Marko Marulić“, marijo.cacic@veleknin.hr;

1. Uvod

Hrvatski sirevi su proizvod dugogodišnje tradicije mljekarske industrije i kućne radinosti na području cijele Hrvatske. U različitim područjima Hrvatske, razvila se i proizvodnja različitih vrsta sireva, sukladno tradiciji i grani stočarstva.[1] Zbog relativno malog obujma proizvodnje Hrvatska se ne može pohvaliti velikim količinama proizvedenih sireva, ali se zato ističe njihovom kvalitetom. Tijekom zadnjih godina na tržištu su se istaknule određene tvrtke u proizvodnji sireva, te su dokazale da i u Hrvatskoj postoji značajan potencijal u ovoj proizvodnji. Zahvaljujući njegovanju tradicije i originalnosti proizvodnje, na hrvatskom se tržištu još uvijek često mogu pronaći domaći sirevi odlične kvalitete i originalne recepture koji su proizvedeni u kućnoj radinosti na običnim seoskim domaćinstvima.[2]

Također, na raznim manifestacijama koja su vezana za gastronomske sajmove hrvatski sirevi su dobitnici raznih domaćih i međunarodnih priznanja i nagrada. Kvaliteta i uspjeh ovih proizvoda očituje se i u oznaci *Izvorno hrvatsko* koja je, zbog vrhunskih odlika i postojanosti te prepoznatljivosti istih kod krajnjih kupaca, dodjeljena određenim sirevima te je na taj način obilježila proizvode koji su od iznimne važnosti za ugled hrvatskih prehrambenih proizvoda na domaćem i međunarodnom tržištu.

2. Hrvatski najpoznatiji autohtoni sirevi

Autentičnost tradicionalno proizvedenog sira pripisuje se uvjetima sredine u kojoj se proizvodi. Pasmina, prirodni lokalni izvori hrane, te specifičnost proizvodnje sira samo su neki od parametara koji značajno utječu na autentičnost okusa sira. Iz tih razloga, potvrda i kontrola autentičnosti određenog sira prilično je otežana. Istovremeno, to ne znači da će oznakom kvalitete izvornosti biti zaštićeni svi sirevi koji se danas proizvode na obiteljskim gospodarstvima.[3]

Hrvatska je u svojoj prošlosti bila poznata po svojoj proizvodnji autohtonih sireva, i to u svim svojim regijama. Razlog tome je i raznolikost zemljopisnih obilježja; odnosno bogatstvo i različitost reljefa i prirode; ali i pogodnost klimatskog područja, što doprinosi bujnosti i raznolikosti vegetacije te samim time i uzgajanju različitih pasmina stoke. U svom opusu autohtonih sireva ističe se oko trideset vrsta, od kojih su pojedine vrste karakteristične za pojedine regije. Tako su sirevi Čebričnjak, Nabiti sir, Kuhani sir i Prgice karakteristični za Bilogorsko-podravsku regiju. Svježi kravliji sir je karakterističan za područje Zagorja, Prigorja i Bilogorsko-podravskog kraja. Karakačanski sirevi proizvode se na području Slavonije i Srijema, dok je područje Like znamenito po proizvodnji sira Ličkog Škripavca, Tounjskog sira i Ličke base. Također, poznati su sirevi Istre i Hrvatskog primorja, te se tu ističu Grobnički sir čija je proizvodnja rasprostranjena na području Rijeke i Gorskog kotara. Čićski sir, Istarski sir, te Istarski pecorio sir i Tarski sir proizvode se u Istri. Otočki sirevi poput Krčkog, Rapskog, Creškog, Paškog, Bračkog, i Olibskog sira se također ističu svojom znamenitošću i kvalitetom. U zaleđu Splita se proizvodio Lečevički sir, a u zaleđu Dubrovnika Dubrovački sir. Svi navedeni sirevi bili su dio tradicije krajeva u

kojima su se proizvodili, da bi danas taj izbor nažalost bio dosta manji, te su recepture mnogih od njih gotovo zaboravljene. [3]

Škripavac je autohtoni punomasni meki sir koji se proizvodi na prostorima Like i Korduna. Proizvodi se od toplinski neobrađenog mlijeka, proizvedenog u vrlo ekstenzivnim uvjetima hranidbe stoke, što utječe na povećanje udjela masti u mlijeku (4,23%) i niski udio proteina (3,18%). Sir pripada skupini punomasnih mekih sireva s najmanje 50% masti u suhoj tvari sira, mliječne boje, karakteristično gumaste čvrstoće zbog koje *škripi* tijekom konzumacije. Sir je neizražene slanosti s prosječno manje od 1% soli u siru. Za proizvodnju sira koristi se svježe pomuženo i procijeđeno mlijeko, koje se obično siri neposredno poslije mužnje ili kraćeg zrenja mlijeka na sobnoj temperaturi. *Sir iz mješine*; tzv. *Sir iz mišine* je također hrvatski autohtoni sir od ovčjeg mlijeka čija je priprema prisutna u dugogodišnjoj tradiciji na području Dalmatinske zagore, Velebita i dijela Like. Ne postoje podaci koji bi mogli odrediti vrijeme njegovog nastajanja, no pretpostavlja se da potječe iz doba Traščana i Ilira koji su uzgajali ovce na pašnjacima Dinare. Proizvodnja ovog sira je također poznata i na području zapadne Hercegovine. Sama tehnologija procesa proizvodnje se u suštini nije mijenjala od prvih podataka o izradi. U procesu proizvodnje koristi se prirodno sirilo za čiju se pripremu koristi sirište teladi, janjadi i jaradi. Proizvodnja sira iz mješine geografski je vezana za područja koja su u uskoj vezi sa stočarstvom, i to uzgajanjem stoke sitnog zuba, pri čemu su nositelji i čuvari tradicije proizvodnje takve vrste sira obiteljska gospodarstva.[4] *Paški sir* je autohtoni sir zaštićenog geografskog porijekla od 1999. g., od Državnog zavoda za intelektualno vlasništvo Republike Hrvatske. Proizveden je od punomasnog ovčjeg mlijeka proizvedenog na otoku Pagu. Zbog zadržavanja stoljetnog starog načina proizvodnje paškog sira on je odavno zaštitni znak otoka Paga, specijalitet poznat ne samo u Hrvatskoj nego i diljem Europe i svijeta, a godišnja proizvodnja paškog sira iznosi oko 80 tona.[5] *Mladi kravlji sir* se dobiva zgrušavanjem svježeg ili toplinski obrađenog mlijeka. U procesu dobivanja mladog kravljeg sira koristi se kratkotrajno punomasno mlijeko (od 3.2% i više). Mladi kravlji sir je rasprostranjen na svim područjima Hrvatske koja se bave stočarstvom i proizvodnjom mliječnih proizvoda. *Kuhani sir* je domaći sir koji se proizvodi na širem području sjeverozapadne Hrvatske. Proizvodnja ovih sireva temelji se na zagrijavanju sirovog mlijeka na 90-95 °C i njegovim izravnim zakiseljavanjem kiselim sirutkom, mlaćenicom ili kiselinom. Dobivena smjesa može se miješati s određenim dodacima, ili se najčešće soli, oblikuje u kalupima, preša, čime se dobiva konzistencija sira za rezanje. Kuhani sir se može konzumirati odmah nakon proizvodnje, ali i nakon dužeg vremena čuvanja. *Turoš* je kravlji sir iz Međimurja. Ime mu potječe od mađarske riječi „túrós“ što bi se moglo prevesti kao svježi sir. Tradicionalno se proizvodi u obliku stošca visine 6 centimetara. Nakon izlivanja, sir se suši na suncu ili dimljenjem. Takvi, i po organoleptičkim svojstvima, slični sirevi pripadaju skupini kvargli sireva, koji se proizvode na području sjeverozapadne Hrvatske. *Domaći kozji sir* je hrvatski proizvod koji se dobiva od kozjeg mlijeka, te se zbog toga ističe svojim nutritivnim vrijednostima. Sastav kozjeg i kravljeg mlijeka je vrlo sličan, s tim da se kozje mlijeko ističe svojim terapijskim i dijetetskim prednostima. Ono je oduvijek bilo poznato po svojim

ljekovitim svojstvima, te su i sirevi od kozjeg mlijeka vrlo cijenjeni. Osim sa zdravstvenog aspekta, kozje mlijeko i proizvodi od kozjeg mlijeka ističu se u gastronomiji, osobito kada je riječ o njihovom specifičnom okusu.[6] *Domaći sir s tartufima* je sir od kozjeg, kravljeg ili ovčjeg mlijeka s dodatkom tartufa, a proizvodi se na području Istre, koja je znamenita po nutritivno vrijednim i skupocjenim gljivama. Sukladno sastojcima koji su potrebni za njegovu proizvodnju, i cijena sira s tartufima je visoka; ovisno o proizvođaču, vrsti mlijeka te udjelu tartufa. *Cetinski sir* - je jedan od trenutno najcjenjenijih domaćih sireva na hrvatskom tržištu, čiju kvalitetu i autentičnost potvrđuje i certifikat *Izvorno hrvatsko*. Proizvodi se u sirani Batlan, koja je u vlasništvu obitelji Jukić u Otoku Dalmatinskom. *Tounjski sir* je dobio naziv po malom mjestu na nekadašnjoj Jozefinskoj cesti a prvotno se proizvodio od kozjeg mlijeka. Danas se on pravi od kravljeg mlijeka. Za izradu jednog sira težine 800 grama potrebno je oko šest litara mlijeka.

4. Stanje na tržištu RH

Mljekarska industrija, kao i gospodarstvo Republike Hrvatske, trenutno se nalazi u nepovoljnom položaju, što je većim dijelom posljedica gospodarske krize na globalnom nivou, a manjim dijelom rezultat određenih državnih koraka koji su negativno utjecali na cjelokupnu situaciju. Mljekarska industrija RH susreće se s raznim preprekama, a jedna od njih, ujedno i najviše ograničavajuća, je nepostojanje određenog zadovoljavajućeg obima proizvodnje mlijeka domaćih proizvođača. Situacija se poboljšala ulaskom grupacije Lactalis na domaće tržište, koja je najveći proizvođač sira u Europi te drugi proizvođač mlijeka u svijetu. Rješenje se očituje u težnji za integracijom domaćih i Lactalisovih mliječnih proizvoda pod lokalnim ili međunarodnim imenom, što bi doprinijelo boljem pozicioniranju na svjetskom tržištu. Na taj način bi se postiglo i efikasnije zadovoljavanje europskih normi i standarda. Drugi problem s kojim se susreće hrvatska mljekarska industrija je uvoz stranih sireva. U razdoblju od 2000. do 2003. g. uvoz stranih sireva je trostruko povećan, s tim da je njihova cijena bila 30% niža od troškova sirovina domaćih proizvođača. Također, prosječna uvozna cijena sireva u prvih šest mjeseci prošle godine je smanjena gotovo 30 posto u odnosu na isto razdoblje prethodne godine, zbog čega su domaći sirevi postali čak dvostruko skuplji od uvoznih. Upravo iz tih razloga, da bi zaštitila domaće tržište te mljekarsku industriju, Hrvatska je Vlada u lipnju 2009. g., na osnovu analize koju je u Narodnim novinama objavilo Ministarstvo gospodarstva, uvela dodatne zaštitne carine na uvoz stranih sireva.[7] Uzimajući u obzir situaciju na tržištu, važno je istaknuti pozitivnu činjenicu koja govori o odnosu ponude i potražnje; odnosno, prosječna potrošnja sira u Hrvatskoj iznosi 7,2 kilograma po stanovniku, dok u Europi ta potrošnja iznosi 15 kg te se procjenjuje da na hrvatskom tržištu ima dosta prostora za povećanje proizvodnje tih visokokvalitetnih mliječnih proizvoda. Istodobno, potencijal hrvatskog tržišta sira procjenjuje se na 20 milijuna kilograma.

5. Zaključak

Mljekarska industrija Hrvatske nalazi se u nezavidnoj situaciji. Prethodno navedeni podaci u ovom radu ukazuju na mogući izlaz iz problema nastalih kao posljedica ekonomske krize, a koji se odražavaju na cjelokupno gospodarstvo. Situacija na ruralnim prostorima je pozitivnija, razvija se ruralno obiteljsko gospodarstvo i ruralni turizam, a sukladno tome povećava se i broj obiteljskih gospodarstava koja se bave proizvodnjom sira te svijest o bavljenju obiteljskim gospodarstvom. Navedeno potvrđuje i porast kvalitete proizvoda koji se izlažu na sajmovima, a u prilog tome ide i ishođenje certifikata izvornosti koji neki proizvodi već imaju, a drugi nastoje ostvariti. Posebno se u cijelom tom gospodarsko-razvojnem procesu ističe Šibensko-kninska županija, s najvećim brojem pokrenutih mini-sirana, u čijem je razvojnim planovima stvaranje jedinstvenog branda za sireve s tog područja. Pozitivna je činjenica što Hrvatska svakako ima velike prilike za gospodarski napredak, jer je potražnja za mliječnim proizvodima, osobito sirom, još uvijek veća od ponude. U svakom slučaju, ta bi potražnja mogla biti zadovoljena, uz intervencije države u obliku bespovratnih sredstava kojima je već poticala malo gospodarstvo, i regulacije carinskih propisa pri izvozu i uvozu. Pretpostavlja se da će kroz određeno vrijeme u budućnosti doći do porasta razvoja gospodarstva, i da će hrvatski mliječni proizvodi biti sinonim autentičnosti i kvalitete.

6. Literatura

- [1] Uremović, Z. et al. (2002). *Stočarstvo*, Agronomski fakultet Sveučilišta u Zagrebu, ISBN 953-6135-33-7, Zagreb
- [2] Andrić, J. (2003). *SIR-tradicija i običaji*, Pučko otvoreno učilište Zagreb, ISBN 953-6054-80-9, Zagreb
- [3] Samardžija, D. & sur. (2006). Zaštita izvornosti sira, *Mljekarstvo*, Vol. 56, No. 1, str. 35-44, ISSN 0026-704X
- [4] Milivoj, M. (1969). *Prilog poznavanju proizvodnje i kvalitete mješnog sira u okolici Knina*, magistarski rad, Zavod za higijenu i tehnologiju animalnih namirnica veterinarskog fakulteta u Zagrebu, Zagreb.
- [5] Baković, D. (1956). *Prinos poznavanja osobina proizvodnje ovčjih sireva Dalmacije*, Disertacija, Poljoprivrednošumarski fakultet, Sveučilište u Zagrebu, Zagreb.
- [6] Mioč, B. & Pavić, V. (2002). *Kozarstvo*, Hrvatska mljekarska udruga, ISBN 953-96089-6-1, Zagreb
- [7] *Narodne novine* broj.72/2009 Dostupno na: www.nn.hr Pristup:23-06-2009



Photo 098. Altar / Oltar