

## BREEDING, MILK AND BEEF FROM "GOLDEN VALLEY" - ATTRIBUTED REGIONAL PRODUCTS NAMED "OUR PRODUCTS"

### UZGOJ, MLIJEKO I JUNETINA IZ "ZLATNE DOLINE" - PROIZVODI S OBILJEŽJEM PROSTORA "NAŠI PROIZVODI"

KOVAC, Miroslav & MIKEL, Tomislav

**Abstract:** *The Association of Simmental Cattle Breeders of the Požega Region in cooperation with Croatian Agricultural Extension Service initiated two projects aimed at the achieving recognisability, identification, promotion and protection of breeding and products produced of its members who live, work and produce in the "Golden Valley" region. According to that, increase of confidence within the community, among users and consumers, in context of origin and quality of food. Furthermore, protect and label the origin of raw materials, and economic development and sustainability in the rural community. Project guidelines: A) Simmental cattle – tradition of our region, B) milk from the "Golden valley", C) Beef from the "Golden valley".*

**Key words:** *rural region, sustainable agriculture, milk, beef, regional brand*

**Sažetak:** *Udruga uzgajatelja simentalskog goveda Požeštine u suradnji sa Hrvatskim zavodom za poljoprivrednu savjetodavnu službu pokrenula je dva projekta kojima je cilj isticanje prepoznatljivosti proizvoda, identifikacija, promocija i zaštita uzgoja i proizvoda članova udruge koji žive, rade i proizvode na prostoru «Zlatne doline», a prema korisnicima i potrošačima. Cilj je povećati povjerenje u zajednici prema porijeklu i kvaliteti hrane, a svrha je zaštititi i označiti porijeklo sirovine, te gospodarski razvoj i opstanak u seoskoj sredini. Sastavnice projekta su: A) SIMENTALAC – tradicija našeg kraja, B) MLIJEKO iz Zlatne doline, C) JUNETINA iz Zlatne doline*

**Ključne riječi:** *ruralni prostor, održiva poljoprivreda, mlijeko, junetina, regionalni zaštitni znak*



**Authors' data:** Miroslav **Kovač**, mr.sc., Hrvatski zavod za poljoprivrednu savjetodavnu službu, Kaptol, miroslav.kovac@hzpss.hr; Tomislav **Mikel**, dipl.ing.agr., Udruga uzgajatelja simentalskog goveda Požeštine, Kutjevo, tomlslav.mikel@hzpss.hr

## 1. Uvod

Na prostoru Požeštine postoje izvanredni uvjeti za uzgoj goveda (prije svega simentalne pasmine) i proizvodnju mlijeka i mesa. Ono se ovdje odvija u okviru obiteljskih poljoprivrednih gospodarstava čiji broj, a i broj grla ukupno, već duži niz godina opada. S tim u vezi jednostavno je zaključiti da pada i ukupna proizvodnja mlijeka i mesa. Jednom riječju HRANE, dok je s druge strane potražnja za kvalitetnom hranom sve veća. Isto se događa i na razini Europe, gdje je nestašica junećeg mesa, ali i prijete nestašica mlijeka. O tome govore i inicijative da se ukinu kvote za proizvodnju mlijeka u EU.

Trendovi koji upućuju na smanjenje ukupnog broja stoke i obiteljskih gospodarstava daju naslutiti da također i seoski (ruralni) prostor ostaje bez svojih korisnika koji su ga, svojim životom i radom, održavali u ravnoteži sa prirodom (održiva poljoprivreda).

U najkraćem, navedena kretanja zahtijevaju određenu reakciju onih koji, prije svega, žive od poljoprivrede i proizvodnje hrane. U našem slučaju mlijeka i mesa, osnovnih životnih namirnica. Model po kojemu su uzgajivači simentalnog goveda u Požeštini odgovorili na negativne trendove je udruživanje. Osnovana je 2001. godine Udruga uzgajatelja simentalnog goveda Požeštine. Udruga je intenzivno radila i surađivala, tako je 2005. godine u suradnji sa USAID organizacijom načinjena Strategija rada udruge za razdoblje 2005. 2010. Od početnih 10 članova 2001. godine danas Udruga broji 92 člana i možemo reći da su svi značajniji uzgajivači članovi Udruge. Vrijednost kapitala (stoka, zemljište, strojevi, objekti i proizvodnja – uzgoj, mlijeko, meso, krma) kojemu su članovi Udruge vlasnici procjenjujemo novčano na oko 160.000.000,00 kuna ili 22 milijuna Eura. U Strategiji razvoja Udruge jedan od koraka ka cilju je 13. korak «Stvaranje proizvoda s obilježjem prostora – proizvod sa markicom» u tom kontekstu, bez obzira na način proizvodnje (konvencionalni ili ekološki) mlijeka i mesa provoditi aktivnosti ka stvaranju specifičnog proizvoda uže provincijencije sa svim svojim kvalitetama proizašlim iz postojećih prirodnih i ljudskih prednosti prostora Požeštine. Uvodno možemo definirati pozadinu provedivosti samog projekta sa sljedećim čimbenicima:

- 1) (LJUDI) Ljude i obitelji s prostora Požeštine koji su učlanjeni u Udrugu uzgajatelja simentalnog goveda Požeštine, a koji su nositelji proizvodnje i vlasnici sirovine koja je predmet projekta (uzgoj – mlijeko – meso).
- 2) (PROSTOR) Životni prostor Požeštine i „Zlatne doline“ koji nudi zasebne klimatske i hranidbene, a time i prirodne uvjete uzgoja i proizvodnje.
- 3) (ŽIVOTINJE) Simentalska pasmina prilagođena uvjetima života i gospodarenja na prostoru Požeštine. Time, prihvaćena tehnologija od ljudi i prostora, koja već od ranije ima određenu prepoznatljivost i vrijednost na hrvatskom tržištu.

Porijeklo proizvoda i autentičnost proizvoda ponajviše ovise o sirovinskoj bazi. HACCP sustav, EUREPGAP kontrolni mehanizmi, ali i unutarnji modeli Udruge, učiniti će to da će porijeklo sirovine od koje je načinjen određeni proizvod biti od velike važnosti. Prema tome uloga proizvođača, posebice organiziranih će biti od sve većeg značaja u proizvodnji kvalitetne hrane.

## 2. Materijali i metode rada

Ciljna grupa ljudi s kojima smo krenuli u Projekt „Naši proizvodi“ su uzgajivači simentalskog goveda, članovi Udruge uzgajatelja simentalskog goveda Požeštine. Njihovi proizvodi, mlijeko i meso, a posebice mlijeko svakodnevno odlaze na preradu u mljekare. Na našem području sirovo mlijeko otkupljuju 4 mljekara. One su „Dukat“, „Vindija“, „Staro Petrovo selo“ i „Biz“. Sirovo mlijeko koristi i mljekara „Zvečevo“, no ona nema organiziran otkup na našem terenu. Jedina domicilna mljekara je mljekara „BIZ“ sa kojom Udruga uzgajatelja simentalskog goveda Požeštine ima sklopljen sporazum o suradnji.

Od naših članova Udruge godišnje se otkupi oko 6 miliona litara mlijeka ili 16.000 litara mlijeka dnevno, tek manji dio ostaje i preradi se u proizvode na samom prostoru Požeštine (mljekara „BIZ“ 2.5 miliona litara), a ako računamo i potrebe industrije čokolade („Zvečevo“) možemo reći da se u nas preradi ukupno oko 3.5 miliona litara mlijeka. Osim mlijeka u naše proizvode ubrajamo i meso (junetinu) za čiju proizvodnju domaćeg porijekla nemamo kvalitetne podatke, osim da se u udruzi godišnje utovi oko 200 junadi do težine 550 kg, a čije je porijeklo u potpunosti domaće. Upravo je to baza za početak projekta i označavanje proizvoda za znakom junetine iz „Zlatne doline“ i početak zaštite domaćeg.

Metodologija kojoj smo pristupili u provedbi projekta je, prvo izrada „zaštitnog znaka“ koji će označavati pojedinu proizvodnju, a po tome vizualno označavanje proizvodnih objekata naših članova, tim istim znakovima. Na svakom objektu koje se bavi proizvodnjom samo mlijeka, mlijeka i mesa ili samo mesa biti će vidno istaknuti znakovi koji će potvrđivati da se u navedenom objektu proizvodi domaći proizvod za koji postoje preduvjeti proizvodnji, a svaki naš član će imati od ovlaštene institucije propisanu tehnologiju proizvodnje mlijeka i mesa sukladno potrebama prerađivačke industrije i specifičnosti proizvoda.

Metodologija (način pristupa rješavanja problema) koju koristimo ne odstupa od postojećih u EU zemljama i regijama koje su već ranije krenule sa zaštitom proizvodnje sirovine i proizvoda od iste, ističući specifičnosti pojedinog područja i držeći do imena i kvalitete istog. Poznati su nam primjeri u Austriji, Francuskoj, Njemačkoj, Španjolskoj i drugi.

## 3. Rezultati i rasprava

Izrađeni su (dizajnirani) „zaštitni znakovi“. Izvršeno je obilježavanje proizvodnih objekata kod članova Udruge. Obilježeni su objekti za proizvodnju mlijeka, mlijeka i junetine i samo junetine. Sklopljen je sporazum o suradnji sa domicilnom mljekarom „BIZ“. Izrađuju se tehnološke smjernice proizvodnji od strane Hrvatskog zavoda za poljoprivrednu savjetodavnu službu. Udruga je vlasnik „zaštitnih znakova“. Organizirana su predstavljanja proizvoda od mlijeka iz „Zlatne doline“, a „zaštitni znakovi“ postaju dio službene dokumentacije Udruge, te su korišteni na promotivnim materijalima Udruge i mljekare „BIZ“.

Sukladno izrečenom udruuga će ići dalje u Projektu i nastojati će ostvariti rezultate koje u najkraćem možemo sažeti kroz zaštitu domaće sirovine i njene kvalitete,

povećan interes za proizvodnjom kvalitetne prirodne sirovine, stvaranje većeg povjerenja u lancu od proizvodnje do prerađivača i potrošača, stvaranje vizualnog identiteta proizvoda članova udruge i prostora „Zlatne doline“, usvajanje kriterija proizvodnje kvalitetne sirovine od strane članova Udruge, te konačno pripremanje za uvjete i način rada i gospodarenja u zajednici s europskim državama

Projektom „Naši proizvodi“ želja je da se iznađe i gospodarski interes samih proizvođača kroz; kontinuitet prodaje i naplate za sirovinu, održavanju cijene za kvalitetu, te povratak dijela sredstava iz industrije (prerade) u proizvodnju korištenjem „zaštitne marke“. U pogledu zadnje mjere dogovaranje partnerstva za prerađivačima i podizanje svijesti o značaju sirovine u lancu proizvodnje hrane, kako njene kvalitete tako i njene količine. Najkraće sigurnost hrane i povjerenje u njenu kvalitetu u zajednici.



Slika 1. Znak za uzgoj, mlijeko i meso



Slika 2. Znak za mlijeko proizvedeno u Zlatnoj dolini



Slika 3. Znak za meso proizvedeno u Zlatnoj dolini

#### 4. Zaključak

Udruga je nositelj „znaka kvalitete“ za uzgoj i proizvode sirovine svojih članova (mlijeko i meso). S tim u vezi projekt je sukladan danas važećim trendovima u nas i svijetu o potpori ruralnom i regionalnom razvoju.

U našem primjeru skrb oko ruralnog razvoja preuzimaju oni koji ondje žive i stvaraju. Korisnici znakova kvalitete za mlijeko i junetinu, te uzgoj motivirani su za označavanje svojih proizvodnih objekata. Tim putem značajno će se povećati svijest i ponos proizvođača sirovine, što je izuzetno važan moment, ali i povjerenje u kvalitetu proizvoda od strane prerađivača i potrošača.

Vjeru u nastavak i ispravnost projekta daju nam, prije svega, mladi ljudi koji se bave proizvodnjom mlijeka i mesa na prostoru Požeštine, a po tome potencijali i specifičnost podneblja, klimatske i hranidbene prilike, ali i nezagađenost industrijom. Također sve veće potrebe za kvalitetnom hranom u svijetu.

#### 5. Literatura

IG-Milch Zeitung (2007). Ausgabe 13 / November 2007, IG-Milch, Bad Leobenfeld  
Kovač, M (2005). *O članovima i radu udruge uzgajatelja simentalskog goveda Požeštine, u razdoblju od 2000. do 2005. god., II dopunjeno izdanje*, Udruga uzgajatelja simentalskog goveda Požeštine, Poloje, ISBN 953-99780-2-5

Kovač, M. (2001). *Udruga – centar interesnog i institucionalnog povezivanja*, Kovač&kolege, Požega, ISBN 953-98541-0-5

McCormack, J. & Kovač, M. (2005). *Strategija rada Udruge uzgajatelja simentalskog goveda Požeštine za razdoblje 2005. – 2010.*, Udruga uzgajatelja simentalskog goveda Požeštine. Poloje, ISBN 953-99780-1-7

Rinderzucht Austria (2007)., *Zentrale Arbeitsgemeinschaft österreichischer Rindezüchter*, Wien