

ADRIA FOOD

ADRIA FOOD

CESENA 19.11 – 30.11. 2007

Italija

Izradili: Senad Nemeček
Tomislav Zrinski



Institucionalni okvir: prezentacija sistema agro-ishrane

U *bruto društvenom proizvodu* Italije poljoprivredna proizvodnja zastupljena je s 4%. Sa svim pratećim aktivnostima koje su dio poljoprivredne proizvodnje (proizvodnja tehničke opreme, prerada proizvoda i sl.) udio u *bruto društvenom proizvodu* Italije dolazi do 25%, što je vrlo značajan dio. Time se Italija može okarakterizirati kao zemlja okrenuta poljoprivrednoj proizvodnji.

Osnovni zadatak sistema agro-ishrane je razvoj kvalitete proizvoda s aspekta organske proizvodnje i koordinacija između proizvođača i institucija. Zahvaljujući takvom modelu rada, poljoprivredni proizvođači su osigurani, da ukoliko proizvodnjom ispunjavaju uvjete koji se pred njih postavljaju, a u skladu sa zahtjevima koje diktira tržište, mogu plasirati svoje proizvode.

Sistem agro-ishrane naglasak stavlja i na **teritorijalni marketing** kao važan instrument lokalnog razvoja, koji za cilj ima: (a) ojačavanje konsenzusa o zajedničkim ciljevima među lokalnim suučesnicima u programu; (b) uspostavljanje strategija i instrumenata u cilju jačanja proizvođača i razvoja poljoprivrede u regiji; i (c) omogućavanje trgovine izvan trgovine robom i uslugama koji se proizvode u datoj regiji.

Multifunkcionalna poljoprivreda. certificirani proizvodi: DOP, IGP, STG (tradicionalni)

Odlike trenutnog stanja u poljoprivredi Italije su:

- *Raznoliki pedoklimatski uvjeti*
- *Usitnjene parcele*
- *Visoka starost poljoprivrednih proizvođača*
- *Pad broja gospodarstava*
- *Pad produktivnosti*
- *Kulturološki gubitak*
- *Globalizacija*
- *Loša informiranost proizvođača i potrošača*

Ključne riječi **Servisa** (Centrale Sperimentazioni e Servizi Agroambientali)¹ (odgovaraju potrošaču), što mora shvatiti primarni proizvođač:

- *Zdrav život*
- *Sigurna hrana*
- *Tradicijska komponenta*
- *Valorizacija proizvodnje*
- *Veća orijentiranost potrošaču*

Da bi zaokružili proces u kojem ne narušavamo životnu sredinu i zdravlje ljudi, pri tom poštujući tradiciju, kulturu i korijene, moramo postaviti poljoprivrednu proizvodnju kao **neprekidni ciklus**.

Poljoprivreda – Hrana
Hrana – Zdravlje
Zdravlje – Život
Život – Životna sredina
Životna sredina – Kultura
Kultura – Tradicija
Tradicija – Korjeni
Korjeni – Poljoprivreda

Aktivnosti Servisa prema proizvođačima i institucijama:

- *Diverzifikacija dohotka*
- *Agroturizam (edukacijske farme)*
- *Energija iz obnovljivih izvora*
- *Povezati primarne proizvođače i potrošače; „od polja do stola“*
- *Uključiti Ministarstvo prosvjete, Ministarstvo zdravstva, Ministarstvo turizma, Ministarstvo za zaštitu životne sredine*
- *Servis centri* – potrebno je kroz regionalne sajmove na kojima su prikazane aktivnosti značajne za regiju širiti informiranost proizvođača i potrošača

¹ Centrale Sperimentazioni e Servizi Agroambientali – Zadruga II nivoa, tj. njena primarna funkcija je promocija talijanskih proizvoda

Potrošači se moraju educirati da više koriste određenu hranu u određeno doba godine.

Postoje tri vrste edukacije:

1. **Didaktičke farme** – primaju učenike kojima se pruža mogućnost da nauče kako se proizvodi i priprema zdrava hrana.
2. **Farme koje su 2 tjedna godišnje otvorene za sve zainteresirane.**
3. **Farme u školama** – gdje učenici mogu pripremati zdravu hranu i upoznavati se s konceptom zdrave hrane, ali ne mogu proizvoditi(?).

Neophodno je podučavati poljoprivrednike da proizvode organsku hranu i poticati potrošače da je razlikuju od konvencionalne.

Kada je u pitanju energija iz obnovljivih izvora, posebnu pažnju potrebno je posvetiti korištenju energetskih izvora dobivenih uzgajanjem određenih poljoprivrednih kultura (npr. uljane repice).

Regija Emilia Romagna napravila je poseban zakonski akt o poljoprivrednoj edukaciji.

Smjernice Europske Unije:

- *Podići konkurentnost u poljoprivredno-prerađivačkom sektoru (općenito)*
- *Podizati svijest o prirodi*
- *Kvalitetu života podići na viši stupanj*

OZNAKE: DOP, IGP, STG

DOP (Protected Designation of Origin) – Ovo je oznaka izvornosti. Čitav ciklus proizvodnje odvija se na određenom teritoriju porijekla. Proizvodi koji imaju DOP oznaku pripadaju proizvodima koji se nalaze na tzv. „Bijeloj listi“ koja broji 47 proizvoda (u koje spadaju meso, voće, povrće..). Uvjet je da se na određenom području 25 godina proizvodi određeni proizvod tradicionalnim načinom proizvodnje.

IGP (Typical Geographic Indication) – Oznaka slična DOP-u, razlika je u tome što pod oznaku IGP spadaju proizvodi koji se ne proizvode u cjelini na jednom području, već je dio proizvodnja alociran.

STG (Guaranteed Traditional Specialty) – Oznaka se odnosi na tradicionalni način pripreme hrane. Dakle, odnosi se na recepte, ne na područje.

„**SLOW FOOD**” tradicionalni način proizvodnje kao protuteža fast foodu i brzom životu.

CENTRALE je zadruga. Bavi se promocijom talijanskih proizvoda.

Članovi zadruge su proizvođači i prerađivači iz cijele Italije. Osnovana je 1970. godine.

Posjet skladišnom postrojenju „Consortio agrario“

Vidjeli smo skladišno postrojenje za žitarice koji posluje u okviru udruženja „**Consortio agrario**“. Ova organizacija okuplja oko 600 proizvođača s ukupnom površinom od 1600ha. Ima jedanaest silosa, a kapacitet skladišta je 10 000t. U razgovoru s rukovoditeljima ovog klastera saznali smo sljedeće:

- Ovom organizacijom upravlja menadžment koji je nezavisan od proizvođača, a koji je institucionalno povezan s regijom.
- Svaki od proizvođača potpisuje ugovor po kojem je dužan poštivati pravila koja nalažu inženjeri (predstavnici organizacije) u vidu korištenja repromaterijala koje osigurava organizacija kao i kompletnu tehničku i tehnološku pomoć. Gnojiva koja koriste isključivo su organskog sastava.
- Zahvaljujući tehnologiji koju propisuju inženjeri, dobroj organizaciji i korištenju određenih sorti i bioloških gnojiva prosječan prinos pšenice u ravničarskom dijelu regije Emilli Romagna iznosi 7 500kg po ha.
- Svu pomoć koju proizvođač dobije od organizacije plaća kroz proizvod koji prodaje.

- Proizvođači se obavezuju da proizvode prodaju isključivo organizaciji s kojim su vezani ugovorom.
- Proizvođačima je ostavljena mogućnost da prodaju svoj proizvod organizaciji u trenutku kada smatraju da je postigao najbolju cijenu na tržištu. Do tog trenutka proizvodi se skladište u silosima organizacije.
- Prilikom prijema žitarica, vrši se kontrola. Ukoliko proizvod ne ispunjava norme zadane od strane rukovodstva organizacije, onda se proizvod označava kao druga kategorija i lošije je plaćen.
- Prilikom kontrole vrši se analiza sadržaja proteina u zrnu žitarice. To se radi već četiri godine i na osnovu toga se vrši klasifikacija.
- U skladištima kontrolu kvalitete vrše ovlaštene kompanije koje nisu u okviru organizacija.
- Sušenje se obavlja u zasebnom postrojenju

Integralna i biološka proizvodnja voća

Predavač: Marco Brigliadori
Davide Ortali

Prezentacija Apofruit-a.

APOFRUIT je najvažnije poduzeće u oblasti proizvodnje voća i povrća u Italiji. Radi već 45 godina. Ima 3800 članova i organizirano je kao klaster.

Prateći kretanje tržišta, specijalizirali su se za proizvodnju glavnih vrsta voća i povrća u Italiji. 2006. godine u ovom poduzeću proizvedeno je 189570t voća i povrća i ostvarili su bruto prihod od 153 milijuna eura.

Posjeduju 9 tvornica za preradu voća i povrća i 4 otkupna centra. Trenutno zapošljavaju 135 radnika za stalno, a u sezoni dosežu do 2000 radnika.

Prateći trend stvaranja bioloških proizvoda (organska hrana), u posljednjih nekoliko godina stvorena je marka „**Almaverade bio**“, marka bio-organskih proizvoda.

Od prvog trenutka organske proizvodnje u regiji Emilia Romagna APOFRUIT je prisutan u svim granama djelatnosti.

Kada je u pitanju podrška i različiti načini subvencija proizvođača i zadruga, zanimljivo je da regija donosi pisane preporuke na koji način se može proizvoditi, na što zadruga mogu utjecati, dok proizvođači sami ne mogu utjecati.

Certifikacija pokazuje da je jedan proizvod proizveden prema utvrđenim pravilima.

Uvođenje certifikata u proizvodnju nije izbor, već je nužnost. Zahtjevnija tržišta traže veći broj certificiranih proizvoda i spremnija su više izdvojiti za njih. To predstavlja izazov proizvođačima u vidu certifikacije svojih proizvoda, ali ujedno dobivaju sigurnost, kvalitetu i ispravnost svojih proizvoda.

Neki od certifikata koje posjeduje APOFRUIT su:

BRC standard – standard koji propisuje englesko tržište i vezan je isključivo za skladišta. Ukoliko se želi probor na tržišta veće platežne moći, na kojima je sukladno tome moguće ostvariti veću dobit, moraju se ispoštovati i standardi koje zahtijevaju. Što su veći zahtjevi jednog tržišta, veća je i cijena koju proizvođači dobivaju za proizvode.

EUREP GAP – standard za primarne proizvođače. Postoje dvije mogućnosti implementacije EURO GAP-a. To su:

- a) da svaki proizvođač individualno pristupi certifikaciji
- b) da APOFRUIT bude posrednik i da preko udruženja članovi prođu proces certifikacije

ISO 14001 – standard koji se odnosi na zaštitu životne sredine, što predstavlja jednu od osnovnih tendencija u proizvodnji bio hrane.

IFS – certifikat koji zahtjeva njemačko tržište.

Za vrijeme proizvodnje svi se procesi moraju kontrolirati od strane tehničara. Također, potrebno je voditi i dokumentaciju u svim fazama proizvodnje. Stariji poljoprivrednici vode dokumente na papirima dok ih mlađi uglavnom vode putem Interneta što u mnogočemu pojednostavljuje i ubrzava proces proizvodnje. Inženjeri i tehničari prisutni su u svim fazama kontrole.

Najvažnija je antiparazitska kontrola, kontrola toksikoloških supstancija i ostataka pesticida (rezidua) u finalnom produktu.

Problemi s kojima se susreće APOFRUIT:

Veličina gospodarstava kreće se od 3 do 3.5 ha, a površine se povećavaju prema jugu zemlje. Tj. moraju pregovarati sa velikim brojem malih proizvođača, što znatno otežava posao.

EUREP GAP

EUREP GAP je certifikat koji se odnosi na primarne proizvođače. Ima za cilj dokazati da su svi procesi proizvodnje izvršeni na odgovarajući način.

Postoji 187 točaka čije ispunjenje zahtijeva EUREP GAP. No za sada nije potrebno ispunjavati svih 187 točaka, već samo određen broj koji se povećava tokom godina, a uvjetuje ga EU.

EUREP GAP inzistira na:

- *Najvažnije je poštivanje zakona svih država članica EU.*
- *Praćenje svih procesa proizvodnje na gospodarstvima*
 - a) Prije svega poštivanje higijenskog paketa mjera
 - b) Kontrola poštivanja normi reguliranih regionalnim pravilnikom
- *Zaštita na radu (ljudi koji su u kontaktu s opasnim tvarima).*

Za sve zahtjeve postoji upitnik (*check list*) na koje odgovara kontrolor. Za svako pitanje postoje tri nivoa važnosti:

- **Crvena** – mora biti ispunjeno 100%;
- **Žuta** – zahtjevi kod kojih postoji određena tolerancija
- **Zelena** – to su preporuke, koje ne moraju biti ispunjene

Ipak, malo po malo, preporuke prelaze u zahtjeve kod kojih postoji određena tolerancija. **Zelena** -> **Žuto**.

Neka važna pitanja ponavljaju se nekoliko puta u određenim fazama proizvodnje i dorade. Npr. pitanja u vezi zdravlja se postavljaju kod proizvodnje, skladištenja...

Postoje dva motiva certifikacije:

1. *Dati sigurnost potrošaču*
2. *Da proizvođač nauči reducirati količinu sredstava za zaštitu kao i ostale oblike kemijskih mjera kako bi se negativan utjecaj na životnu sredinu sveo na minimum.*

Postoji jedinstven upitnik za voće i povrće;

Kontrolira se kompletna proizvodnja na jednom imanju;

Italija ima najširu i najrigorozniju kontrolu u Europi, prije svega za otrove i obuhvaća sve kulture.

Posjet poljoprivrednom gospodarstvu u okolici Cesene, čiji je vlasnik član APOFRUIT-a

Na plantaži koju smo posjetili proizvodi se organska hrana – **breskve**. Vlasnik plantaže ne živi na gospodarstvu (što obično nije praksa). Na samom gospodarstvu nalazi se skadište za smještaj poljoprivredne mehanizacije i repromaterijala. Na ovom gospodarstvu obavlja se biološka proizvodnja breskvi na površini od 8ha, pri čemu je zastupljeno nekoliko sorti.

Svi biološki preparati koje se koriste u zaštiti breskvi nalaze se uskladišteni u metalnom ormaru. Zbog sigurnosti, ormar je uvijek zaključan, a na njemu je istaknut popis svih uskladištenih sredstava, da bi se u slučaju eventualnih nezgoda (npr. poplava) znalo o kojim se sredstvima radi. Sredstva u prahu su u gornjem dijelu ormara, a sredstva u tekućem stanju su u donjem dijelu ormara.

Ispred vrata ormara nalazi se bazen u slučaju da dođe do razlijevanja sredstava zaštite, odnosno da bi se tu zadržala.

Biološka gnojiva su propisno skladištena u vrećama, koje su povezane folijom na drvenim paletama.

Na ulazu u hangar je istaknuta ploča s instrukcijama i slikama o obaveznoj upotrebi zaštitne opreme (maske, odjela) pri radu sa zaštitnim sredstvima.

Za neutralizaciju eventualno rasutih zaštitnih sredstava, u hangaru se nalaze dvije kante s pijeskom.

Na stablima breskvi postavljene su kapsule sa „feromonima“, odnosno mirisom ženki određenih vrsta štetnih insekata, koji izazivaju „seksualnu konfuziju“ kod mužjaka, tako da ne dolazi do oplodnje, jer ne mogu pronaći ženku. Ovim načinom drastično se smanjuje populacija štetnih insekata i dobivamo zdrav i siguran proizvod bez dodatnih kemijskih mjera.

Prema tvrdnjama predstavnika APOFRUIT-a, rezultati kemijske analize plodova breskvi, dobivenih biološkom proizvodnjom, pokazuju **da su apsolutno bez ostataka pesticida** (osim tretiranja modrom galicom koje se u potpunosti razgrađuje u vrijeme kada je plod još na stablu).

Ukupan godišnji bruto prihod s ove plantaže je oko 35 000 eura.

Da bi se na nekoj parceli počela obavljati biološka proizvodnja potrebno je oko dvije godine da bi se obavile sve potrebne analize i tlo razgradilo zaostale rezidue kemijskih sredstava zaštite.

Plantaža gdje se obavlja biološka proizvodnja, prostorno je udaljena od parcela gde se obavlja klasična zaštita bilja pesticidima.

Poticaj iznosi 800 eura/ha za breskve koje su jedino moguće potpuno biološki uzgojiti u odnosu na druge voćarske kulture od kojih se razlikuje vrstom štetnika.

Posjet pogonima APOFRUIT-a za sortiranje, skladištenje i pakiranje voća

„APOFRUIT“ preuzima voće od svojih članova, proizvođača, prema pravilima iz ugovora, kontrolirajući ispravnost dobivenih proizvoda. Voće preuzeto od proizvođača doprema se u halu, veličine oko 2000m² u kojoj se vrši sortiranje voća prema vrsti, sorti i drugim osobinama, pakiranje i skladištenje.

Voće od jednog proizvođača cijelo vrijeme procesa ima popratnu listu sa podacima tko ga je, gdje, kada i na koji način proizveo.

Ovaj pogon je opremljen najsuvremenijom opremom za sortiranje, pakiranje i skladištenje voća. U hali je temperatura snižena u odnosu na temperaturu van hale i iznosi 5 °C.

Voće određene vrste i sorte doprema se do „bazena“ opremljenih sa 16 kamera i 4 senzora koji automatski odvajaju netipično i bolesno voće. Selekcije plodova se vrši po boji i veličini ploda. Ovako sortirano voće, odlazi na liniju za automatsko pakiranje. Npr. jabuke se pakiraju po četiri u paketu, omotavaju se folijom i važu. Na svakom paketu su podaci o vrsti, sorti, težini i proizvođaču. Ovako upakirani proizvodi se skladište.

Uzgajanje korisnih organizama kao sredstva zaštite biljaka od štetočina

Predavač: Andrea Sala

Bioplanet se primarno bavi uzgajanjem korisnih organizama kao sredstva zaštite biljaka od štetočina.

Vizija:

Mi težimo tehničkom i tehnološkom napretku poljoprivrede, smanjujući utjecaj na čovjeka i životnu sredinu. Naše aktivnosti utječu na kvalitetu rada i očuvanju prostora na kojem živimo.

Misija:

Naša misija je širenje biološke kontrole u poljoprivredi, kao čvrste alternative kemijskim sredstvima (pesticidima) koji utječu na zdravlje i okolinu.

Generalno, razvoj rješenja u cilju stvaranja novih oblika poljoprivredne proizvodnje koji zadržavaju kvalitetu, a utječu na očuvanje životne sredine.

Sistem menadžmenta kvalitetom povezan je s masovnom proizvodnjom, prodajom, istraživanjem, razvojem i tehničkom podrškom.



Certifikati koje posjeduje „Bioplanet“ su ISO 9001, ISO 14001 i EMAS (Certifikat za zaštitu životne sredine).

Ekološki ciljevi:

- Smanjenje energetskeg inputa (plin i struja)
- Smanjenje potrošnje (rasipanja) vode
- Poboljšati sortiranje štetnog otpada
- Eliminirati plinove koji uništavaju ozonski omotač

Naše aktivnosti:

- Uzgoj biljke domaćina
- Cijepljenje, razvoj plijena i domaćina
- cijepljenje, razvoj i prikupljanje prirodnih neprijatelja

Varijacije:

- alternativni supstrat
- alternativni plijen i domaćin
- umjetna ishrana

karakteristike vrsta:

- uspješnost na polju
- prirodnost
- alternativna biljka ili supstrat
- alternativni plijen ili domaćin
- visoka plodnost
- brzi životni ciklus
- dugo skladištenje
- niska cijena proizvodnje
- globalno tržište
- predatori/paraziti
- paraziti
- sama aktivnost ličinke
- jedan parazit/jedan domaćin
- veličina slična domaćinu
- specijalno (ograničen domet domaćina)
- aktivna i niska gustoća domaćina
- predatori

- odrasli ili ličinke mogu loviti
- jedan predator, više plijena
- veća veličina od plijena
- generalno (raznolikost plijena)
- aktivna i visoka gustoća plijena

predatori /paraziti

| predatori | paraziti |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> ➤ odrasli ili ličinke mogu loviti ➤ jedan predator, više plijena ➤ veća veličina od plijena ➤ generalno (raznolikost plijena) ➤ aktivna i visoka gustoća plijena | <ul style="list-style-type: none"> ➤ samo aktivnost ličinke ➤ jedan parazit/jedan domaćin ➤ veličina slična domaćinu ➤ specijalno (ograničen domet domaćina) ➤ aktivna I niska gustoća domaćina |

Biološka kontrola:

Korištenje prirodnih organizama u svrhu smanjenja upotrebe pesticida.

Prednosti:

- Smanjenje korištenja pesticida
- Očuvanje ljudskog zdravlja
- Zaštita prirodnog staništa
- Bez rezidua u proizvodima
- Ne utječu na vrijeme žetve
- Nepostojanje fitotoksičnosti
- Lako primjenjivo

Fitosanitarna regulativa i aktivnosti koje provodi ovaj sektor

Bolonja

Predavač: Eleonora Barioni

Misija:

Prevenција i procjenjivanje eventualne štete na biljke u uvjetima održivog razvoja i valorizacije poljoprivrede u regiji.

Aktivnosti koje provodi fitosanitarni centar regije Emilia Romagna:

- *Provođenje mjera u skladu s organizmima fitosanitarnog rizika.*

Aktivnosti se odnose na uvoz, izvoz, promet i upotrebu fitosanitarnih sredstava. Prate se mogućnosti pojava svih karantenskih uzročnika koji mogu izazvati ekonomsku štetu.

- *Definira se strategija zaštite biljaka.*

Postoji više načina zaštite biljaka koji su u skladu sa zaštitom životne sredine.

- *Sjemenski materijal kontrolira se na mjestu proizvodnje u svrhu određivanja eventualne bolesti, čime je moguće spriječiti daljnje širenje prije udlaska u merkantilnu proizvodnju.*

1994. godine regija je uspostavila dobrovoljnu certifikaciju rasadnika gdje će se obavljati ti poslovi.

- *Servisi regije sudjeluju u stvaranju normi u regiji, državi ili EU, da bi se i nove regulative mogla primijeniti u regiji.*
- *Izgradnja specijalističke infrastrukture podrazumijeva izgradnju laboratorija za praćenje štetnih organizama.*

Struktura odjela:

- *Certifikacija i fitosanitarna kontrola (ima zadatak):*
 - Sprovoditi norme
 - Vršiti monitoring

- Provoditi pravilnik (postoje pravilnici načina borbe protiv štetnih organizama)
- Inspekcije i certifikacije uvoza, izvoza i prometa
- Davati fitosanitarne akreditacije i autorizacije proizvođaču prema propisanim normama i regulativama.
- Vršiti certifikaciju sadnog materijala

➤ *Fitosanitarna zaštita i zaštita biljaka*

- Vodi računa o načinu zaštite i kako se postupa u određenim proizvodnjama
- Osim programa za integralnu borbu, radi programe i za biološku borbu
- Specijalistička podrška gospodarstvima
- Predviđanje fitosanitarnih rizika s obzirom na trenutnu situaciju u Italiji i regiji Emilia Romagna

➤ *Strukture podrške*

- Specijalizirani laboratoriji
 - Mikrobiološki
 - Entomološki
 - Nematodološki
 - Virološki
- Norme za fitosanitarne proizvode
- Komunikacija na nivou regije, države i EU s javnosti i sličnim servisima.

Fitosanitarni normativi u funkciji:

| | |
|----------------|---------------------------|
| 2009/29 CE | propisan od strane EU |
| D.Lgs 214/2005 | propisan od strane Države |
| L.R. 3/2004 | propisan od strane Regije |

Ni jedan propis ne smije biti u sprezi s direktivom EU.

Regija može propisati mjere zaštite određenog područja, ali time ne smije ugroziti tržište. *Npr. regija Emilia Romagna donijela je zakon kojim štiti svoje voćarstvo osjetljivo na određene štetnike, zabranivši sadenje bijelog gloga(kao domaćima tih vrsta), ali nije mogla zabraniti proizvodnju sadnica i prodaju van regije.*

Proizvođači i distributeri sadnog materijala na veliko, moraju biti ovlašteni od strane servisa.

Postoje tri kategorije podjele ljudi koji se bave sadnicama:

- Proizvođači
- Trgovci
- Uvoznici

Kontrola se vrši najmanje jednom godišnje da bi se utvrdilo odgovara li njihova roba propisanim normativima i odredbama.

Fitosanitarna inspekcija se odnosi na robu koja se uvozi, robu koja se proizvodi u rasadnicima, komercijalizaciju (na veliko) i materijal za izvoz.

Kontrola uvoza (postoje dva tipa):

- I) kontrola prateće dokumentacije. Ako je propisan fitosanitarni certifikat, on mora biti važeći.
- II) Kontrola robe

Cilj fitosanitarne certifikacije:

Sva roba namijenjena za Italiju i EU treba imati certifikat. Njegova uloga je dokaz udovoljenja zahtjeva zemlje uvoznika.

Certifikat dokazuje da materijal/proizvod koji ulazi u Italiju odgovara normativima EU.

Kada je u pitanju roba koja se izvozi iz Italije u treće zemlje, izdaje se potvrda da roba odgovara fitosanitarnim zahtjevima te zemlje(ako su uspostavljeni).

2006. izdano je 6263 certifikata, od kojih polovina za voće.

Točke uvoza:

- Aerodrom u Bolonji (sjeme povrća, industrijsko, šumsko, cvjetno);
- Aerodrom u Forliu;
- Ravenna (za cestovni promet; ovuda se iz trećih zemalja svijeta uvoze žitarice i krumpir);

Pregled se vrši uzorkovanjem.

Pokazatelji u brojkama:

Uvoz: **432 359 421 kg** žitarica godišnje

7 612 417 kg grejp, limuna, naranče, mandarina
iz Egipta i Argentine uglavnom.

12 586 000 kg krumpira iz Egipta.

Izvoz: **215 161 000 kg** povrća

8 344 000 kg sjemena

23 986 100 komada sadnica

Emillia Romagna je lider u proizvodnji sjemena u Italiji.

Kontrole izvoza koje se provode su različite.

www.ermesagricoltura.it

www.ermesagricoltura.it/wcm/ermesagricoltura/fitosanitario/home_sezioni/home_fitosanitario.htm

Posjet koncernu „OROGEL“ iz Cesene

„Orogel“ iz Cesene vodeća je kompanija u Italiji po svojoj opremljenosti, kapacitetu, kvaliteti, higijeni i sigurnosti u proizvodnji i preradi zamrznutog povrća. Kapacitet ove firme je **30t/sat**.

Visoka kvaliteta zamrznutog povrća postiže se zahvaljujući primjeni najsuvremenije tehnologije i poštivanju standarda koji se odnose na zdravstvenu ispravnost i sigurnost hrane.

Proizvođači svježeg povrća, kooperanti „Orogela“ od samog početka proizvodnje na polju, moraju se pridržavati normi pri korištenju zaštitnih sredstava i mineralnih gnojiva.

Određena, prezeta količina svježeg povrća u svim fazama prerade do gotovog proizvoda, evidentira se i popraćena je podacima o primarnom proizvođaču. Na svakom pakiranju gotovih proizvoda nalaze se i podaci o tome tko je i gdje proizveo svježe povrće kao sirovinu gotovog proizvoda. To je moguće pomoću šifri, a baza podataka nalazi se u Orogelu.

Pri preuzimanju svježeg povrća od proizvođača, pristupa se „grubom“ prečišćavanju od fizičkih nečistoća, sistemom jakih zračnih struja. U sljedećoj fazi povrće se čisti „pranjem“ u bazenima.

Sljedeća faza je prerada povrća kroz različite postupke: usitnjavanje, miješanje, termička obrada. Svi oblici prerade kompletno su automatizirani dok je ljudski faktor prisutan u vidu podešavanja sistema preko kompjutera. Kompjuterom se zadaje nivo usitjenosti, miješanja i sl., kao i otklanjanja nekih tehničkih poteškoća u preradi.

Proizvodi se automatski mjere, pakiraju, a zatim skladište u komorama za duboko zamrzavanje, gdje prije prolaze kroz tunele za trenutno zamrzavanje na -40°C što je nužno zbog neoštećivanja stanične stijenke povrća koje nastaje konvencionalnim/postepenim načinom smrzavanja. Kompletni ciklus prerade traje 1 sat.

Povrće se u svježem stanju po ulasku u pogon uzorkuje i vrši se njegova kvalitativna analiza na prisustvo štetnih materijala i mehaničkih nečistoća.

U procesu prerade i pakiranja, postoji nekoliko kontrolnih točaka, gdje se pomoću senzora i detektora odstranjuju atipični polufinalni/finalni, metali i drugi

predmeti/materijali/čestice koji se slučajno nađu u pakiranju. Na taj način, mogućnost da iz tvornice izađe atipičan proizvod, svedena je na minimum.

Posjet obiteljskom gospodarstvu Paganelli, tradicionalnim proizvođačima maslinovog ulja

Obitelj Paganelli iz okoline Cesene, u regiji Romagna, više od 40 godina bavi se proizvodnjom kvalitetnog maslinovog ulja. Posljednjih desetak godina ovo gospodarstvo proizvodi maslinovo ulje po standardu DOP, brand „Colline di Romagna“. Godišnja proizvodnja je oko 6000 litara maslinovog ulja kao primarnog proizvoda, i prateći proizvodni program u vidu različitih kozmetičkih i prehrambenih proizvoda na bazi maslinovog ulja.

Vlasnik posjeduje maslinik sa 800 stabala maslina, a najveći dio maslina za preradu otkupljuje.

Svo vrijeme proizvodnje u domaćinstvu Paganelli vrši se kvalitativna analiza, što je preduvjet za dobivanje proizvoda po standardima DOP-a.

Berba se vrši isključivo pomoću strojeva zbog brzine, jer nužno je da se obrane masline već tokom istog dana prerade, zbog procesa oksidacije, kako bi se dobio proizvod odgovarajuće kvalitete, jer u suprotnom te se masline ne mogu iskoristiti za proizvodnju ekstra djevičanskog maslinovog ulja i najčešće se koriste za prateće proizvode ili ulje niže kvalitete za kojeg sami maslinari izričito naglašavaju da je osjetno niže nutritivne vrijednosti te da je udio tvari koje maslinovo ulje čine zdravim u evidentnom deficitu.

Razlika u kvaliteti maslinovog ulja utvrđuje se na osnovi sadržaja nepoželjnih masnih kiselina, oksidansa i kiselosti.

Postoje gradacije u nazivima maslinovog ulja prema kvaliteti:

| | |
|--|--------------------------------|
| Ekstra djevičansko maslinovo ulje | ⇒ do 0.8 kiselosti |
| Djevičansko maslinovo ulje | ⇒ od 0.8 do 2 kiselosti |
| Maslinovo ulje | ⇒ preko 2 kiselosti |

Kada je u pitanju formiranje branda, EU standardi im dozvoljavaju da DOP definiraju kao proizvod Italije ili proizvod regije. Ovaj proizvod je registriran kao proizvod regije, dakle „Colline di Romagna“. Da bi se zaštitili međusobno, te da nebi bilo razlike u kvaliteti među proizvođačima regije, propisano je (u dogovoru i suglasnosti unutar

njihove zadruge) da jedno stablo može imati prinos od maksimalno 60 kilograma i da se od 100 kilograma masline može proizvesti maksimalno 18l maslinovog ulja. Ta dodana odredba propisana je od strane njih samih što ih čini specifičnim na tržištu i daje im prednost u odnosu na ostale konvencionalne načine proizvodnje i prerade te nije u okviru DOP standarda.

Posjet firmi C.A.C „Cooperativa agricola Cesenate“

Vodeća kompanija za umnažanje sjemena u Italiji. Radi od 1948. godine i tokom svih 60 godina, proizvođači odnosno njeni kooperanti imali su mogućnost specijalizacije zajedno sa kompanijom.

Jedan od ključnih faktora njihova uspješnog poslovanja je geološki položaj proizvodnih površina kooperanata smještenih duž obale tako da klimatski uvjeti pogoduju proizvodnji kvalitetnog sjemena.

Najvažnije vrste sjemena koje umnažaju:

Luk – hibridni i standardni

Cvjetača – hibridna i standardna

Brokula – hibridni i standardni

1948. godine u svom sistemu imali su oko 40 poljoprivrednika, danas ih je oko 2100.

Najviše sjemena potražuju zemlje članice EU; kompanije iz Grčke, Francuske, Njemačke, Nizozemske...

Također, dobro surađuju i sa zemljama Dalekog Istoka tako da se i za potrebe njihovog tržišta proizvode velike količine sjemena.

C.A.C je dio internacionalne grupe „Coop“, te radi u okviru ovog internacionalnog sistema i ispunjava sve propisane standarde kvalitete koji su postavljeni pred njih. Ako postoji neki problem koji ne mogu riješiti na nivou Italije, onda se problem podiže na nivo „Coop“-a i tu se rješava.

Kako zapravo funkcionira C.A.C:

Neka kompanija koja proizvede elitno sjeme, želi ga umnožiti. U tom slučaju obraća se kompaniji C.A.C. i dostavi im npr. 10 kg elitnog sjemena. C.A.C preuzima sjeme,

vrši analizu i određuje proizvođače (svoje članove) koji imaju najbolje klimatske uvijete za multiplikaciju tog sjemena. Daje im npr. 1kg tog sjemena (nikada se ne daje jednom proizvođaču sva količina, jer se ostavlja mogućnost da kod nekog od proizvođača dođe do problema prilikom proizvodnje) i proizvođači proizvode sjeme. Prilikom proizvodnje, sve procese prate tehničari C.A.C.-a, kojih ima oko 30. Određuju kako će se tretirati zemlja, koja će se gnojiva i u kojim količinama koristiti). Također C.A.C. osigurava i kompletnu tehnološku podršku za proizvodnju sjemena. Kada proizvođač proizvede sjeme, on ga vraća u C.A.C. gde se vrši dorada i čišćenje sjemena te se umnoženo sjeme vraća klijentu. Proces dorade je automatiziran u najvećoj mogućoj mjeri. Na taj način od 10 kilograma elitnog sjemena, klijent dobija npr. 1000 kilograma sjemena kulture koju je tražio. Također je dužan vratiti svo proizvedeno sjeme, te je ugovorom obvezan prema naručitelju usluge, da ništa od proizvedene sjemenske robe neće zadržati za sebe, niti ga smije dati nikom drugom do naručitelju samom.

Svi detalji oko pakiranja, skladištenja, načina proizvodnje dorade i sl. definirani su ugovorom koji potpisuju C.A.C i klijent.

Prilikom proizvodnje poštuju se sve međunarodne norme, kao i norme organizacije „ISTA“. Kontrola kvalitete vrši se u svim segmentima, a vrlo je važna činjenica je da se točno mora znati tko je koje sjeme proizveo.

Jedan proizvođač sjemena može zaraditi cca. 7 000 eura po hektaru.

Kada su u pitanju kulture čije sjeme služi za direktnu sjetvu, onda se odmah prosljeđuje proizvođačima. Ukoliko se radi o sjemeu za presadnice (npr. rajčica), onda kompanija posije sjeme i podigne nasad, pa ga prosljeđuje proizvođačima u obliku presadnica.

Tokom proizvodnje, sve biljke se prate u svih 14 fenofaza i odstranjuju se atipične i bolesne biljke, da bi ostale samo one biljke koje su vrhunske kvalitete i koje daju sjeme vrhunske kakvoće.

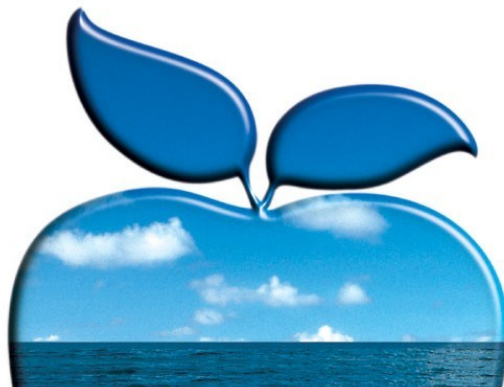
Posjet Mediterranean Fruit Company

Talijanski lider, ne samo u proizvodnji, već i u naprednom pakiranju i rashladnim tehnologijama, inovacijama u materijalima za pakiranje i kontinuiranom poboljšanju usluga.

Povoljna geografska pozicija čini Italiju idealnom logističkom platformom prema zemljama Središnje i Sjeverne Europe.

26 talijanskih vodećih kompanija iz različitih djelatnosti proizvodnje voća i povrća odlučile su se udružiti s ciljem jačanja i zatvaranja kompletne proizvodne konstrukcije i internacionalizacije sektora.

Tako je nastalo ovo dioničarsko društvo.



Mediterranean Fruit Company

Usluge koje pruža:

- Pospješuje proces internacionalizacije kompanijama članicama
- Podrška marketinških usluga svojim partnerima i unaprjeđivanje izvoza
- Nositelj razvojnih projekata i znanstvenih aktivnosti u sektoru voća i povrća
- Izlaganje na međunarodnim sajmovima
- Stvaranje partnerstva sa stranim kompanijama iz tog sektora

Sektori kompanije:

- Proizvodnja i prodaja svježeg voća i povrća
- Proizvodnja specifičnih tehnologija
- Proizvodnja i prodaja strojeva i sirovina za ambalžiranje
- Tehnička podrška

⇒ Ovdje je bilo govora i o rashladnim uređajima zanimljivih za grad Koprivnicu, gdje smo na konkretan upit vezan uz problematiku i troškove skladištenja, odnosno izgradnje kompleksa, dobili grubu procjenu od 600eura/m² gotovog postrojenja bez troška cijene zemljišta i prateće komunalne i energetske infrastrukture te kontakt za dogovor termina izlaganja prijedloga projekta hladnjače od 22 tis. tona.

Posjet Bird-Fancing Wholesale Market Forli

Posjetili smo jedan oblik burze gdje je moguće kontrolirati sve promjene na tržištu jaja, peradi i zečeva. Ovo je najrelevantniji servis ovog tipa u Italiji i iz njega se šalju podaci Europskoj zajednici o kretanju tržišnih cijena. Servis je formirala općina Forli. Ovdje se jednom tjedno (svakog ponedjeljka u 10:30h) okupljaju svi važni sudionici tržišta (predstavnici najvećih kompanija za proizvodnju i preradu jaja, peradi i kunića, predstavnici manjih proizvođača, predstavnici udruženja za zaštitu potrošača i bankari) da bi **formirali realnu cijenu jaja, peradi i zečeva za tekući tjedan** te se vrši analiza prethodnog tjedna. Cijena peradi i zečeva formira se na osnovu živih životinja. Cijena se ne formira na osnovu ponude i potražnje, već na osnovu dogovora koji se postigne na tom sastanku!

Ovaj servis donosi dobit svima koji su povezani i sprječava anomalije tržišta. Svako od sudionika potpisuje određenu vrstu ugovora (dvogodišnji) kojim prihvaća sudjelovanje u ovakvom načinu formiranja cijene. Neki od potpisnika ugovora se obavezuju da će prihvatiti cijenu koja se formira ovdje, neki ne. Uglavnom svi proizvođači (veliki i mali) prihvaćaju dogovorenu cijenu proizvoda jer bi svako povećanje u odnosu na ovaj iznos potrošači shvatili kao ucjenjivanje i brzo bi izgubio svoju poziciju na tržištu.

Smisao centra je okupljanje svih proizvođača, distributera, potrošača, banaka u cilju pronalaženja zajedničkog interesa, a to je dobro funkcioniranje i monitoring tržišta.

Posjet farmi kokoši nesilica „Sabatini“ u okolici Cesene

Kapacitet ove farme je 220 000 kokoši nesilica, vrste „hibrid high line“. To je prva farma u Italiji koja je ispunila sve zahtjeve direktive DIR CEE 74/99 koja se odnosi na smještajni prostor životinja. Ova direktiva je obvezujuća od 2012. godine te između ostalog podrazumijeva i da udaljenost farme od naseljenog mjesta mora biti najmanje 5 kilometara.

Kokoši nesilice smještene su u 4 hale. Na ulazu u prvu halu nalazi se upravljački centar sve 4 hale, odakle se kompjuterski regulira temperatura, brzina rada transportera za hranu i prikupljanje jaja, brzina ventilatora za isušivanje zraka, proces izmjene zraka, izvlačenje ugljik-dioksida i amonijaka, kao i odvajanje prašine te podešavanje osvetljenosti hala.

Ukupni troškovi investicije kreću se od 40-45 eura po kokoši. U proces proizvodnje kokoši nesilice ulaze u proizvodnju jaja sa 20 tjedana i njihova pojedinačna cijena u tom trenutku iznosi 3 do 3,5 eura.

Regulacija temperature

U dijelovima hale najbližim izolacijskoj oplati hale (vanjskom zidu), temperatura je najniža i iznosi 21,5 °C, dok je u udaljenijim dijelovima preko 24,5°C. Zbog toga se rashlađivanje svakog djela hale vrši pojedinačno, da bi temperatura bila ujednačena. Kod neujednačene temperature ventilatori se sami uključuju i isključuju na tri minute po potrebi da bi se održala temperatura.

Ako je temperatura veća od 23°C, automatski se otvaraju prozori, a ako je manja od 21,5°C automatski se zatvaraju.

Zbog klimatskih prilika tog područja vanjska temperatura je rijetko niža od -10°C, a tada unutrašnja temperatura rijetko pada ispod 18 °C, što znači da bi na područjima gdje temperature padaju i znatno ispod -10°C ulaganja u ovakvu farmu bila značajno povećana prije svega zbog sistema za izolaciju.

U situacijama niske vanjske temperature uzgajivači odabiru da kokoši budu na nižoj temperaturi, umjesto da budu ugrožene amonijakom i drugim plinovima te je tada potrebno i više hrane, ali proizvodnja ostaje jednaka.

Svakog momenta vlasnik ima uvid u potrošnju hrane i vode. Dnevna potrošnja hrane za 220 tisuća nesilica iznosi oko 6200 kilograma, a potrošnja vode je oko 11 000 litara.

Sistem za transport jaja

U unutrašnjosti hala jaja se transportiraju sistemom imena „Nijagara“, a on ih dalje prenosi do jedinstvenog sistema, tzv. „Anakonde“ i dalje do sabirnog centra. Ova dva sistema se uključuju naizmjenično.

Nosivost je oko 90% u starosti od 45 tjedana. Konverzija hrane je oko 47%, što znači da je za proizvodnju jednog kilograma jaja potrebno oko 1,2 kilograma hrane.

Ishrana:

Nesilice se hrane 3 puta dnevno. Prvi put od 5 do 5:30, drugi put od 14 do 14:30 i treći od 17 do 17:30. Ujutro kokoš pojede čak 30% hrane, a ostatak se rasporedi na preostali dio dana, da bi se kokoši pripremile za nešenje jaja ujutro.

Kokoši jedu do 20 sati, a onda se traka gasi. Poslije prvog hranjenja u 5:30, traka se zaustavlja da bi kokoši nosile jaja i pojele zaostale sitnije komadiće hrane.

Osvjetljenje na farmi uključeno je od 7 ujutro do 21 sat navečer.

Dva puta tjedno vrši se čišćenje kaveza od fekalija koje je također automatizirano. Gnoj se skuplja u jamama gdje odleži tri mjeseca, a onda se distribuira po poljima i potrebno ga je zaorati u roku od 24 sata kako ne bi izgubio na vrijednosti.

Na farmi ima sedmero zaposlenih od čega šestero radi na prikupljanju i pakiranju jaja, a jedan radi ostale poslove. Radi se od 6 do 12 sati, kada radi svih sedam radnika, a onda od 13:30 do 17:30 sati nastavlja samo 4 radnika.

Svaka paleta od 10800 komada jaja ima etiketu s podacima.

Škart u toku proizvodnje je u prosjeku 10%, kod mladih kokoši 2%, a kod najstrijih grla do 20%.

Centar Romagnola

Regija Emilia Romagna je mjesto gde je stvoreno industrijsko peradarstvo u Europi. Ovdje je najveća gustoća proizvodnje peradi u Italiji, a odnosi se na pileće meso, jaja i proizvode od jaja. Tvrtka je u sastavu Coop-e, stvorena početkom 90-tih, a radi se o kooperativi.

Kooperativa je nastala kao udruženje malih proizvođača koji su donosili jaja te se brinula o prodaji jaja. Danas se cijena određuje na burzi u Forliu. Ova kooperativa član je udruženja koje se sastoji od četiri talijanske firme, dvije španjolske, dvije francuske, jedne belgijske i jedne iz Poljske. To je najjača grupacija u Europi za proizvodnju jaja.

Izgrađena je krajem 90-tih, a glavna djelatnost je sakupljanje jaja, pakiranje i prerada.

Kapacitet objekta za selekciju i pakiranje je 1 200 000 jaja na dan. Kapacitet objekta za preradu je 1 800 000 na dan. To znači da se dnevno može obraditi 3 000 000 jaja.

Objekt za selekciju i pakiranje ima sljedeće pogone:

1. Kalibracija jaja
2. pakiranje jaja
3. transport

Objekt za preradu ima sljedeće pogone:

1. Pogon za razbijanje jaja
2. pogon za rashlađivanje jaja
3. pogon za pasterizaciju jaja
4. pogon za pakiranje jaja
5. transport jaja

U procesu prerade postoje dvije mogućnosti-da bjelanjci i žumanjci ostaju zajedno ili da se odvajaju. Po razbijanju jaja, ako se vrši odvajanje, optičkim senzorom se utvrđuje je li odvajanje u potpunosti izvedeno.

Rashlađivanje se vrši na temperaturi od +1 do +2 °C, zatim se vrši uzimanje određene količine uzoraka. Tada su jaja pripremljena za pasterizaciju koja se vrši na 67 do 68 °C u vremenu od 3 minute. Inače se cijeli proces kontrolira iz kontrolne sobe cijele tvornice, tj. cijelog pogona. Sve je automatizirano.

Kapacitet pasterizacije je 6000l na sat.

Značajno je da se biološki proizvedena jaja uvijek prva prerađuju svakog radnog dana. Zatim sve odlazi u skladišta koja su očišćena i sterilizirana pod pritiskom. Iz tih skladišta odlaze na punjenje u različite oblike pakiranja.

Odjel za prijem je mjesto gdje se prikupljaju jaja s farme. Svaka farma uz određeni kontigent predanih jaja ispisuje svoj popratni listić, s podacima o tome tko je proizveo jaja, kada...

Jaja koja ne idu u preradu, koja se cijela prodaju, kodiraju se. Kodom se može utvrditi tko je proizvođač svakog jaja. Karakteristično je da ova tvornica pakira po zahtjevu kupaca. Različiti su oblici pakiranja-od broja jaja, ambalaže...

Jaja se za industriju pakiraju u cisterne od 30t za veće industrije, a za manje industrije u cisternama od 1t. Pakira se i u tetrapak od 1l.

Italija inače 60% proizvedenih i prerađenih jaja plasira na svoje tržište, a 40% plasira na inozemno tržište.

Zakon EU 1028 koji je stupio na snagu 1.7.2007. godine propisuje način na koji se može vršiti selekcija jaja. Jaja A kategorije moraju se pakirati u roku od 10 dana od trenutka skupljanja. Rok trajanja je 29 dana od trenutka proizvodnje.

Od 1.1.2008 godine stupa na snagu zakon da u kategoriju A mogu ući samo proizvodi koji prođu strogu kontrolu prisutnosti salmonele.

Autokontrolu provodi lokalna sanitarna inspekcija.

Osmi dan, 28.11.2007. godine

Amadori

Tradicija firme duga je 70 godina, kada je porodica Amadori počela s uzgojem peradi. Postepeno se razvila do koncerna koji danas obuhvaća lanac od proizvodnje do prerade. Grupa „Amadori“ je druga po veličini u Italiji.

Godišnji promet je 800 milijuna eura, što čini 23% prometa u ovoj djelatnosti u Italiji. Ima 6000 zaposlenih, tj. 3,3 % ukupno zaposlenih u ovoj regiji.

Imaju 3 linije proizvodnje:

1. Linija uzgoja pilića (80 do 100 milijuna grla godišnje)
2. Uzgoj pura (6-7 milijuna godišnje)
3. Uzgoj pilića na otvorenom

Imaju 4 oblika prerade:

1. Cijeli pilići i pure za pečenje
2. Konfekcionirano meso
3. Kobasice i hamburgeri
4. Prerađeni proizvodi

Pored toga postoji linija za preradu svinjskog mesa, ali bez vlastitih klaonica. Bave se i proizvodnjom konzumnih jaja, komercijalizacijom svinjskih proizvoda, kao i prodajom hrane za uzgoj pilića.

Strukturu čine 283 farme za uzgoj pilića, 144 farme za uzgoj pura i 39 farmi za uzgoj pilića na otvorenom. Imaju 5 klaonica sa preradom na području cijele Italije, 26 prodajnih centara širom Italije, 5 inkubatora za piliće, jedan za purane i 3 tvornice za proizvodnju stočne hrane.

Kompanija ima sve certifikate za proizvodnju i preradu. ISO 9001 za glavnu proizvodnju i preradu, certifikat za englesko i njemačko tržište (BRC, IFS, i EFSIS). Također posjeduju i unutrašnju certifikaciju, gdje firma sama sebi zadaje određene standarde (sretali smo to kod maslinara).

Certifikacija u planu: proizvodnja mesa bez glutena i certifikacija za dobrobit životinja.

Vlasnici uzgoja su dugoročnim ugovorom vezani za „Amadori“, koji im daje jednodnevne piliće, stočnu hranu i osigurava svu veterinarsku i savjetodavnu pomoć. Kooperanti daju svoj objekt i radnu snagu.

Lanac proizvodnje je kompletno automatiziran i u svim prostorijama prerade važno je održavanje hladnog lanca temperature od 0 °C.

Klaonica u Ceseni zapošljava 2000 radnika, koji rade u tri smjene, a svaka smjena proizvede 20000 kilograma gotovih proizvoda. Postoji i četvrta smjena koja obavlja čišćenje i dezinfekciju svih postrojenja. Zbog teških uvjeta u kojim rade, radno vrijeme je 2 puta po 3 sata s pauzom od pola sata.

Svaki tjedan vrši se i dodatno, generalno čišćenje.

Postoji više kontrolnih točaka. Kritične kontrolne točke su kod klanja i rashlađivanja. Klanju mora prisustvovati nezavistan veterinar (koji nema nikakve veze sa „Amadori“ kompanijom).

U kompletnom procesu prerade moguće je utvrditi uzgajivača sirovine.

Posjet didaktičkoj farmi u okolici Cesene

Posjetili smo obiteljsko gospodarstvo koje posjeduje 150ha obradive površine i 100ha pašnjaka, a bavi se uzgojem goveda i svinja i djelomično i preradom mesa. To je ujedno i didaktička farma koja se bavi upoznavanjem učenika sa tradicionalnim načinom uzgoja stoke i pripremanja kvalitetne hrane, a jedna od djelatnosti im je i agroturizam u svrhu kojeg i vrše preradu mesa.

Ovo je jedna od rijetkih farmi u regiji Emilia Romagna na kojoj je zaokružen proces uzgoja goveda, jer istovremeno imaju i vlastita rasplodna grla autohtone pasmine Romagnola od kojih podmladak prebacuju u tov.

Uzgoj se odvija po sistemu „krava-tele“ i prva faza traje šest meseci, pri čemu se tov teladi od proljeća do kasne jeseni odvija na pašnjacima, a onda se grla vraćaju u staje, gdje se tov nastavlja silažom i koncentratima. Početna kilaža u tovu je 220 kilograma. Tov traje 20 do 22 meseca i po IGP standardu EU starost grla prije klanja

ne smije biti više od 24 mjeseci. Zadnjih 6 mjeseci tova junad se ne hrani silažom da bi se dobilo kvalitetnije meso. Da bi se osigurao kontinuitet u isporuci tovnje junadi, u cijeloj regiji su uglavnom odvojene male farme za rasplod i velike farme za tov. Ukupan broj grla romanjolskog goveda u provinciji Forli je oko 15 000 od čega je 8 000 krava. Budući da se grla tove u slobodnom sistemu držanja, tj. nema vezivanja, već sa mjesec dana vrši se odstranjivanje rogova.

Sva muška telad ulazi u izbor i od njih se selekcijom bira 6 najboljih, da bi se na kraju svake godine izabrao jedan bik za rasplod s najboljim porijeklom i najboljim rezultatima. Klanje se obavlja u javnim klaonicama, gdje čitač očitava mikročip u buragu svakog grla i tako se lako dobiju i prate svi potrebni podaci u lancu prerade.

Prosječna težina pri klanju je 850 kilograma.

Prvo osjemenjavanje kod junica obavlja se u starosti od 18 do 20 mjeseci.

Proizvođači su inače udruženi u općinske asocijacije i imaju ugovore sa agronomima i veterinarima, koji obavljaju sve stručne i savjetodavne poslove za njih. Svi neophodni podaci vezani za mjere razvoja i unaprijeđenja uzgoja i selekcijske mjere dostavljaju se regionalnim udruženjima, a preko njih dalje do državnog udruženja koje onda zajedno s Ministarstvom poljoprivrede i znanstvenim institutima radi na donošenju svih potrebnih propisa kako bi se unaprijedio uzgoj goveda.

60% troškova provođenja selekcijskih mjera snosi država, a udruženja preostalih 40%, ali je cilj EU da se postepeno svi troškovi prebace na teret proizvođača.

Gospodarstvo se bavi i agroturizmom, raspolaže izvjesnim smeštajnim kapacitetima i uređenim kamp prostorom. Posjeduju i mali restoran u kojem se poslužuju svi specijaliteti proizvedeni u vlastitoj kuhinji na tradicionalni način. Vlasnik je započeo imanje bez ijednog hektra zemlje, odrastao u gradu i fakultetski je obrazovan čovjek. Zemlja je kupljena na kredit koji i danas otplaćuje sa svojih četrdesetak godina. Sretan je i kaže da mu dobro ide.