

**PLAN POSLOVANJA  
DRUŠTVA  
AZRRI – AGENCIJE ZA RURALNI RAZVOJ ISTRE D.O.O.  
PAZIN  
ZA 2014 GODINU  
S FINANCIJSKIM PLANOM**

Pazin, prosinac 2013. godine

---

SADRŽAJ .....	2
PLAN POSLOVANJA DRUŠTVA ZA 2014. GODINU .....	5
<b>GOSPODARSKI PROGRAMI.....</b>	<b>6</b>
TRAJNA ZAŠTITA ISTARSKOG GOVEDA.....	7
TRAJNA ZAŠTITA ISTARSKO KOZE .....	9
RAZVOJ MESNIH PROIZVODA OD MESA ISTARSKIH IZVORNIH PASMINA I DIVLJAČI IZ ISTRE .....	10
PRIMARNA POLJOPRIVREDNA PROIZVODNJA I USLUGE U POLJOPRIVREDI.....	14
SADNI MATERIJAL.....	15
CENTAR ZA REGIONALNO RURALNI RAZVOJ I ZAŠTITU BIOLOŠKE RAZNOLIKOSTI ISTRE .....	16
SURADNJA SA ZNANSTVENO ISTRAŽIVAČKIM INSTITUCIJAMA.....	23
<b>MEĐUNARODNI I RAZVOJNI PROGRAMI .....</b>	<b>24</b>
STRATEŠKI PROGRAM RURALNOG RAZVOJA ISTARSKO ŽUPANIJE (2008.-2013.) i LEADER PROGRAM .....	25
IPARD.....	28
PROGRAM ZA RURALNI RAZVOJ REPUBLIKE HRVATSKE (2014. -2020.).....	31
MEĐUNARODNI PROJEKTI - PROJEKTI U PROVEDBI	
IPA JADRANSKA PREKOGRANIČNA SURADNJA- prvi poziv ZOONE.....	33
IPA JADRANSKA PREKOGRANIČNA SURADNJA- drugi poziv IPATECH.....	35

---

PROGRAM MED	
SINERGIA.....	37
PROGRAM ZA CJELOŽIVOTNO UČENJE COMENIUS REGIO	
PARTNERSTVO.....	39
BOŠKARIN S KRUMPIROM .....	39
MEĐUNARODNI PROJEKTI - KANDIDIRANI PROJEKTI .....	41
IPA Slovenija-Hrvatska – Treći poziv	
GASTRORURAL .....	41
NATJEČAJ EUROPSKE KOMISIJE: „Support for information measures relating to the CAM for 2014“ .....	42
„Podrška mjerama informiranja koje se odnose na zajedničku poljoprivrednu politiku (ZPP)” za 2014. (2013/C 264/09) .....	42
AGROTURISTIČKA DJELATNOST .....	43
EDUKACIJSKI GASTRONOMSKI CENTAR ISTRE: KEY Q - KLJUČ KVALITETE ISTARSKE GASTRONOMIJE .....	45
GASTRONOMSKA VALORIZACIJA MESA AUTOHTONIH PASMINA I SORTI.....	45
VALORIZACIJA TRADICIONALNIH ISTARSKIH JELA.....	46
EDUKACIJA UČENIKA TURISTIČKO UGOSTITELJSKIH ŠKOLA IZ HRVATSKE I INOZEMSTVA .....	47
OSTALO- SURADNJA S ZA INTERESIRANIM INSTITUCIJAMA.....	47

---

<b>TRŽIŠNI PROGRAMI</b> .....	50
ODJEL TRŽIŠNIH PROGRAMA.....	51
POZICIONIRANJE I PRODAJA MESA I MESNIH PROIZVODA.....	52
RAZVIJANJE POSTOJEĆIH PRODAJNIH KANALA U ZEMLJI I	
INOZEMSTVU.....	52
PRODAJNI KANALI.....	52
PROIZVODI I BREND ISTRIJANA .....	56
PLASIRANJE NOVIH PROIZVODA NA TRŽIŠTE .....	59
RAZVIJANJE BRENDI – MARKETING I SPONZORSTVO.....	60
ISTARSKI INTEGRALNI BREND .....	61
IQ OZNAKA = OZNAKA IIB PROIZVODA .....	61
KRITERIJI IQ PROIZVODA.....	62
PRODAJNI KANALI IQ PROIZVODA .....	63
MARKETING I PR .....	66
<b>POPIS PRIORITETNIH PROGRAMA AZRRI D.O.O. PAZIN</b> .....	68
<b>FINANCIJSKI PLAN POSLOVANJA DRUŠTVA ZA</b>	
<b>2014. GODINU</b> .....	69

***PLAN POSLOVANJA 2014  
SA FINANCIJSKIM PLANOM***

## ***GOSPODARSKI PROGRAMI***

---

## TRAJNA ZAŠTITA ISTARSKOG GOVEDA

Planira se tijekom 2014. godine postići slijedeće rezultate u programu trajne zaštite istarskog goveda gospodarskim iskorištavanjem u sustavu ruralnog razvitka Istre:

- Daljnje unaprjeđenje programa poticanja povećanja veličine stada perspektivnih uzgajivača stvaranjem kooperantskih odnosa korištenjem grla goveda u vlasništvu AZRRI-a;
- Unaprjeđenje sustava tova kod uzgajivača i potpornog sustava tova AZRRI-a odgovarajućim sustavom međusobnih ugovora i kreditnim financiranjem razdoblja tova;
- Potpuna standardizacija na tržištu postojeća pet mesnih proizvoda s mesom istarskog goveda (četiri trajne kobasice i jedan proizvod u kategoriji hladnih predjela), dislokacija i diverzifikacija proizvodnje nekoliko proizvoda od mesa istarskog goveda u suradničke proizvodne objekte;
- Pregovori s Ministarstvom poljoprivrede i Hrvatskom poljoprivrednom agencijom radi organiziranja depoa banke gena za mediteranske izvorne pasmine na Gortanovom brijegu;
- Dovršetak izgradnje i stavljanja u funkciju staje za nukleus stado istarskog goveda i staje za provedbu zootehničkog testiranja junadi istarskog goveda;
- Provedba upravnog postupka u svrhu zaštite izvornosti mesa istarskog goveda;
- Nastavak suradnje na reintrodukciji istarskog goveda u zaštićena područja u županiji;

**Poticanje povećanje veličine stada:** Planiramo povrat 8-10 rasplodnih grla istarskog goveda. Razvoj ove mjere iznad ovog broja ovisi o raspoloživim financijskim sredstvima (cca. 9.000-10.000 kuna po rasplodnom grlu). Interventne mjere otkupa stada istarskog goveda kod uzgajivača koji se razbole ili umru ovisit će o osiguranim financijskim sredstvima.

Hrvatska poljoprivredna agencija provodi projekt stvaranja banke gena Republike Hrvatske. Osim središnjeg depoa nužno se stvara i rezervni depo banke gena. Pretpostavljeni je interes Istarske županije da rezervni depo banke gena za mediteranske izvorne pasmine i druge pasmine bude na njezinom teritoriju (Gortanov Brijeg). Ukoliko postoje financijska sredstva za razvoj projekta i njegovu ponudu u dogovaranju s HPA i Ministarstvom poljoprivrede moguće je dogovoriti uspostavu ovog depoa na području Istarske županije.

Razvoj projekta stvaranja depoa gena: potrebna sredstva 100.000 kn.

Za navedene aktivnosti tražiti će se adekvatno sufinanciranje nadležnih institucija u skladu sa njihovim mogućnostima.

---

**Stvaranje nukleus stada istarskog goveda:** stvaranje nukleus stada od grla koja su procijenjena uzgojno visoko vrijedna u svrhu očuvanja pasmine. Dio stada može se dopuniti i iz junica koje se vraćaju kroz mjeru poticanja povećanja veličine stada. Procijenjena vrijednost potrebe za stvaranje nukleus stada u prvoj godini stvaranja stada: 200.000 kn, a provedba stvaranja nukleus stada ovisit će o raspoloživim financijskim sredstvima.

Dovršetak izgradnje staje za performance testiranja junadi istarskog goveda i početak provedbe prvog performance testiranja. Punjenje staje financirat će se sukladno sustavu financiranja tova teladi i junadi istarskog goveda.

**Tov teladi/junadi:** Planira se otkup teladi radi stavljanja u tov i stavljanje u potporni tov cca. 120-140 grla u svrhu osiguranja dovoljnog broja utovljenih junadi za sigurnu opskrbu tržišta u 2015. godini. Potrebna sredstva cca. 700.000,00 kn za financiranje otkupne vrijednosti teladi osigurati će se kroz kreditiranje Fonda za razvoj poljoprivrede i agroturizama Istre, ukoliko bude potrebno za likvidnost. Dodana vrijednost se financira unutarnjim sredstvima – proizvodnja hrane i rad. Potrebna sredstva za kreditiranje proizvodnje: II. Mjesec 192.500 kn, V. mjesec 192.500 kn, VIII. Mjesec 192.500 kn, X. mjesec 192.500 kn.

**Tov teladi kod uzgajivača:** Procjenjuje se da će nekoliko poljoprivrednih gospodarstava biti osposobljeno tijekom 2014 za provedbu ugovornog programa tova junadi istarskog goveda sa svrhom osiguranja mesa istarskog goveda.

Tijekom 2014. planira se cca. 50 grla staviti u tov kod OPG-a. Dijelom će se sredstva osigurati izravnim kreditiranjem OPG-a, a dijelom bi se kao korisnik kreditiranja javljao AZRRI. Potrebna kreditna sredstva u visini cca. 100.000 kuna osigurati će se kroz kreditiranje Fonda za razvoj poljoprivrede i agroturizama Istre, ukoliko bude potrebno za likvidnost.

### **Zaštita izvornosti i brendiranje mesa istarskog goveda unutar istarskog integralnog brenda**

Planira se pokretanje i provedba upravnog postupka u svrhu zaštite izvornosti mesa istarskog goveda tijekom 2014. godine. U suradnji s Ministarstvom poljoprivrede nastojat će se ovaj postupak dovršiti tijekom 2014. godine.

Usporedo sa pokretanjem brendiranja istarskog integralnog brenda meso istarskog goveda će se uvrstiti u istarski integralni brend, te će se izraditi potreban pravilnik.

### **Provedba Programa uzgoja istarskog goveda i izgradnja staje za nukleus stado istarskog goveda, te staje za provedbu zootehničkih testiranja istarskog goveda**

Tijekom dužeg razdoblja nadležne ustanove i udruge nisu od bikova istarskog goveda proizvele duboko smrznuto sjeme, što je uzrokovalo da se u umjetnom osjemenjivanju krava i junica istarskog goveda koristilo sjeme samo dva bika. U svrhu sprječavanja pojava



deformacija uzrokovanih uzgojem u srodstvu AZRRI je tijekom 2012. stavio u promet određenu količinu sjemena bikova istarskog goveda od 4 linije istarskog goveda koje je za potrebe deponiranja AZRRI proizveo tijekom 2008. godine u Centru za reprodukciju u stočarstvu Hrvatske u Križevcima. Tijekom 2014 godine nastavit će se s ovakvim intervencijama i stavljanjem u promet.

U sklopu međunarodnih projekata APRO i ZOONE dovršit će se izgradnja staje za nukleus stado istarskog goveda i staje za zootehnička testiranja istarskog goveda na Gortanovom Brijegu u Pazinu. Na takav će se način steći uvjeti za formiranje nukleus stada istarskog goveda, kao i za provedbu prvih performance testiranja junadi istarskog goveda.

---

## TRAJNA ZAŠTITA ISTARSKO KOZE

Kao dio projekta APRO kojeg AZRRI i Istarska županija provode u suradnji sa slovenskim partnerima (IPA Slovenija – Hrvatska 2007-2013) provedeno je istraživanje koje je potvrdilo da je istarska koza izvorna pasmina nastala na istarskom poluotoku. Do današnjih dana, usprkos izrazito zatiračkom odnosu triju država (Austro Ugarske, Kraljevine Italije i Jugoslavije) koji su kozarstvo suzbijali zbog, u tadašnjim uvjetima, ugrožavanja opstanka šuma, manji broj istarskih koza u tipu je sačuvan zahvaljujući ljubavi i entuzijazmu pojedinaca. Studija genetske strukture koze tradicijskog tipa u Istri pokazuje da je populacija u genetskom smislu jedinstvena i uniformna cjelina. Stoga je vrijedna očuvanja kao jedinstveno genetsko i kulturološko nasljeđe. Utvrđeno predstavlja osnovu za pokretanje postupka priznavanja pasmine, utemeljenja zasebnih matičnih knjiga, izradu uzgojnog programa, te programa očuvanja i afirmacije istarske koze.

Ministarstvu je u proljeće 2013. nastavno na opisane rezultate predan zahtjev za priznavanjem istarske koze kao hrvatske izvorne pasmine. Ministarstvo poljoprivrede je 28.06.2013 objavilo Dopunu popisa izvornih i zaštićenih pasmina i sojeva domaćih životinja, te njihova potrebnog broja („Narodne novine“ 80/2013) kojim je istarska koza uvrštena u izvorne i zaštićene pasmine. U suradnji s Ministarstvom poljoprivrede i Hrvatskom poljoprivrednom agencijom započete su aktivnosti stvaranja matične knjige istarske koze i upisivanja jedinki koza u navedenu knjigu.

Tijekom 2014. godine planiraju se slijedeće aktivnosti na programu zaštite istarske koze:

- Otkup jarčeva istarske koze i njihovo smještanje u stada istarskih koza u svrhu osiguranja uvjeta da se istarske koze oplode s odgovarajućim jarcem istarske koze, a ne s jarčevima drugih pasmina. Potrebna sredstva cca. 20.000 kuna.
- Otkup koza i jaradi u svrhu stvaranja nukleus stada. Tijekom 2013. vidljivo je dalje osipanje stada istarske koze, čiji broj teži odumiranju jer se uglavnom radi o starijim držateljima. Njihovim starenjem i razbolijevanjem doći će do gubitka ionako minimalnog broja koza, te je potrebno predmetne životinje otkupiti i smjestiti ili u staji s minimalnim uvjetima koji će biti pod upravom AZRRI d.o.o. ili kod ugovornih uzgajivača. Procijenjena potrebna sredstva za otkup životinja cca. 25.000kn
- Osiguranje minimalnih uvjeta za smještaj nukleus stada 150.000 kn. Tijekom 2014. Potrebno je osigurati minimalne uvjete i osigurati otkup određenog broja rasplodnih grla, kao osnova za stvaranje nukleus stada. Izgradnja odgovarajuće infrastrukture za nukleus stado istarske koze predstavlja jedan od važnijih prioriteta za očuvanje pasmine. Planira se u prvoj polovici utvrditi potencijalna mjesta (Gortanov Brijeg), pristupiti izradi projektne dokumentacije i dobivanju dozvola, te u drugoj polovici ovu investiciju prijaviti na odgovarajuće mjere strukturnih fondova ili prekogranične suradnje. Za navedeno je potrebno osigurati sredstva za izradu projektne dokumentacije i za rad unutarnjeg osoblja.

**Prioritet br. 3)** - objašnjenje potrebnih sredstava na stranici br. 68

## **RAZVOJ MESNIH PROIZVODA OD MESA ISTARSKIH IZVORNIH PASMINA I DIVLJAČI IZ ISTRE**

- Razvoj mesnih proizvoda od mesa istarskih izvornih pasmina i divljači iz Istre sastavni je dio nekoliko programa: TRAJNA ZAŠTITA ISTARSKOG GOVEDA, ISTARSKE OVCE, ISTARSKE KOZE GOSPODARSKIM ISKORIŠTAVANJEM U SUSTAVU RURALNOG RAZVITKA ISTRE, te VALORIZACIJA I PROMOCIJA MESA DIVLJAČI IZ ISTRE koji se provodi u suradnji s Lovačkim savezom Istarske županije
- Standardna proizvodnja mesnih proizvoda: BOŠKARIN CRNO VINO (Bakin), BOŠKARIN TARTUF (Kaparin), BOŠKARIN MALVAZIJA (Viola), MOROŽIN, ISTARSKA SALAMA (salama od svinjskog mesa svinja utovljenih u Istri s 10% mesa istarskog goveda), DOMAĆA SALAMA (salama od svinjskog mesa svinja utovljenih u Istri), JELENSKA KOBASICA (od mesa divljači iz Istre), JELENSKA SALAMA (od mesa divljači iz Istre), LOVAČKA KOBASICA (meso divlje svinje iz Istre) – financiranje proizvodnje na razini samofinanciranja, SVJEŽA KOBASICA od mesa istarsko goveda, MLJEVENO OBLIKOVANO MESO ISTARSKOG GOVEDA. Nabava sirovine od uzgajivača i lovaca kreditira se revolving kreditom cca. 90 – 120 dana (isplata dobavljaču roku 45 dana od dobave umanjuje vrijeme kreditiranja, razdoblje proizvodnje 2 mjeseca i procijenjeno razdoblje plasmana i naplate 90 dana);

- Razvoj novih proizvoda od mesa istarskih izvornih pasmina i divljači iz Istre:

<p>1. Istarski magarac (linija TOVAR)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Trajna kobasica s mesom istarskog magarca (standardizacija i redovna proizvodnja tijekom 2014)</li> <li>• Sušeni komad mesa istarskog magarca</li> </ul>
<p>2. Istarsko govedo (linija BOŠKARIN)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Trajna salama/kobasica sa 100%-tnim udjelom goveđeg mesa i masnoća</li> <li>• Sušeni komadi mesa istarskog goveda</li> <li>• Organiziranje sustava proizvodnje koji će omogućiti otkup i utilizaciju starijih kategorija istarskog goveda prilikom provedbe remonta stada.</li> </ul>
<p>3. Istarska ovca</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Razrada nekoliko proizvoda u kojima bi se koristilo meso istarske ovce – ovčetine. Cilj programa je rješavanje problema istarskih uzgajivača u svrhu utilizacije ovaca prilikom remonta stada.</li> <li>• Utvrđivanje rentabilne i ciljne cijene za otkup janjetine istarske ovce u svrhu brandiranja mesa istarske janjetine (pokusni otkup, rasijecanje, anketiranje tržišta u svrhu utvrđivanja interesa i gornje prihvatljive cijene prodaje, odnosno rentabilnosti)</li> </ul>
<p>4. Istarska koza</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Razvoj dva mesna proizvoda s mesom istarske koze i razvoj programa</li> </ul>
<p>5. Divljač iz Istre</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sušeni komadi mesa divljači iz Istre – 2 proizvoda</li> </ul>
<p>6. Mesni poluproizvodi za ugostiteljstvo</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Obrađeno, porcionirano, oplemenjeno (suhe i mokre marinade) i konfekcionirano – razvoj proizvoda i pakiranja, mikrobiološkog statusa i dr.</li> </ul>
<p>7. Gotova i sterilizirana jela od mesa izvornih pasmina i divljači iz Istre</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sterilizirano gotovo jelo od mesa istarskog goveda u umaku od rajčice;</li> <li>• Gotovo jelo od mesa divljači iz Istre</li> </ul>

- Dislokacija i diverzifikacija mjesta proizvodnje mesnih proizvoda u ugovorne objekte prerade i proizvodnje: dislokacija proizvodnje Viole (Boškarin malvazija) zima/proljeće 2014; dislokacija proizvodnje Bakina ili jelenske kobasice proljeće/ljeto 2014. Suradnja sa subjektima u poslovanju s hranom u Istarskoj županiji u svrhu povećanja proizvodnje mesnih proizvoda od mesa istarskog goveda. Postupno, proizvodnja mesnih proizvoda od mesa istarskog goveda čiji je razvoj završen kod suradničkih subjekata u poslovanju s hranom u Istarskoj županiji. Diverzifikacija proizvodnje omogućit će daljnji razvoj programa trajne zaštite istarskog goveda. Na takav način će u cijelom lancu ostvariti suradnja privatnog i javnog partnerstva – privatni uzgajivači/AZRRI, privatni prerađivači/AZRRI, privatni ugostitelji i trgovci/AZRRI, te dovesti kapacitete prerade mesa na optimalnu razinu za osiguranje održivosti gospodarskog programa trajne zaštite istarskog goveda.

Na temelju povećane potražnje za mesom i proizvodima tijekom 2013. procjenjuje se povećanje proizvodnje od prosječno 30% tijekom 2014. godine.

Osiguranje sredstava: standardna proizvodnja sredstva se osigurava samofinanciranjem, dok su potrebe za razvoj novih proizvoda cca. 120.000,00 kuna za trošak stručnjaka, te 50.000,00 kuna za materijalne troškove koji se neće moći naplatiti prodajom razvijenog proizvoda.

**Institucionalna suradnja s Agronomskim fakultetom Sveučilišta u Zagrebu u razvoju mesnih proizvoda od mesa istarskih izvornih pasmina i divljači iz Istre** i prerastanje razvojnog laboratorija AZRRI-a u nastavno/znanstvenu jedinicu Agronomskog fakulteta Zagreb AZRRI fakultetu osigurava odobrenu infrastrukturu za razvoj mesnih proizvoda od istarskih izvornih pasmina i divljači iz Istre, za provedbu znanstvenih istraživanja u odgovarajućim standardnim uvjetima, te za provedbu dijela nastavnog procesa, kao i dijela prakse studenata preddiplomske i postdiplomske nastave. Agronomski fakultet će AZRRI-ju pružiti znanstvenu potporu razvoju mesnih proizvoda od mesa istarskih izvornih pasmina i divljači iz Istre. AZRRI i Agronomski fakultet Zagreb zainteresirani su za zajedničko sudjelovanje u programima i projektima povezanim s razvojem predmetnih mesnih proizvoda.

---

## PRIMARNA POLJOPRIVREDNA PROIZVODNJA I USLUGE U POLJOPRIVREDI

Odjel primarne poljoprivredne proizvodnje i usluga u poljoprivredi bitno se je povećao u veljači 2012. godine preuzimanjem radnika Puris d.d. Pazin koji su se bavili stočarsko govedarskom i ratarskom proizvodnjom. Temeljni zadatak ovog odjela su logističke potporne aktivnosti programima AZRRI-a i Istarske županije u ruralnom prostoru Istre.

Za ovaj odjel planirane su slijedeće aktivnosti u planskoj godini:

- Tov u sustavu potpornog tova AZRRI – u ovaj tov tijekom 2014. godine planira se ulazak minimalno 140 grla teladi istarskog goveda za tov, ovaj oblik tova osigurava neprekinutu opskrbu tržišta mesom i mesnim proizvodima od istarskog goveda, te je nadopuna otkupu utovljene junadi istarskog goveda od obiteljskih poljoprivrednih gospodarstava;
- Pružanje usluga strojne sadnje sa sustavom satelitski navođene sadnje i sustavom za lasersko navođenje, kao i usluga postavljanja stupova prilikom sadnje – plan je posaditi cca. 300.000 komada cjepova vinove loze i 45.000 sadnica masline i voćaka;
- Proizvodnja krmiva za stoku za potrebe tova u sustavu potpornog tova AZRRI-a, nukleus stada istarsko goveda i stada u zootehničkom testiranju junadi istarskog goveda, zatim za potrebe intervencije krmivima kod tovljača i uzgajivača koji su potpisali ugovor o suradnji na programima trajne zaštite izvornih pasmina, te za potrebe ugovorne suradnje s Ministarstvom pravosuđa, Upravom za zatvorski sustav, Kaznionicom u Valturi;
- Podizanje dijela pokusnog i razvojnog trajnog nasada maslina u Vodnjanu;
- Pružanje drugih usluga u poljoprivredi (prijevoz, tanjuranje, oranje,...)
- Postizanje uvjeta za razvoj Programa proizvodnje i valorizacije žitarica iz Istre. U prvoj fazi pokrenula bi se proizvodnja ječma kao osnova za valorizaciju i promociju proizvodnje žitarica u Istri. Također, provest će se analiza stanja i utvrđivanje mogućnosti za proizvodnju durum pšenice u Istri.

Rješavanje statusa poljoprivrednog zemljišta od presudne je važnosti za provedbu navedenih aktivnosti, naročito iz razloga što inače ne možemo biti u sustavu poticaja. Osim toga, rješavanje statusa poljoprivrednog zemljišta je presudno i za funkcioniranje Centra za regionalno ruralni razvoj i zaštitu biološke raznolikosti Istre i za stabilnost programa trajne zaštite istarskog goveda i drugih sličnih programa.

U svrhu provedbe opisanih aktivnosti potrebno je:

- Ishodovati ugovor o zakupu za zemljište na području općine Cerovlje, općine Motovun, Grada Pazina (zahtjevi su podneseni),
- Zatvoriti financijsku konstrukciju za podizanje cijelog ili dijela maslinika na opožarenom području na području Grada Vodnjana i početak podizanja nasada nakon potpisivanja ugovora o koncesiji sa Ministarstvom poljoprivrede
- Ishodovati ugovor o zakupu za zemljišta na području općine Raša,
- Sjetva lucerne i DTS-a na cca. 30 ha, sjetva žitarice na cca. 12 ha,
- Nabavka mehanizacije: omotač bala, mlin s mješalicom za stočnu hranu, te za staju za performance testiranje prikolicu za hranjenje stoke i električnu vagu za vaganje stoke,
- Usluge strojne sadnje s GPS i laserskim navođenjem nastavljaju se davati za naše korisnike, te je potrebno proširiti pružanje usluge strojne sadnje na područje susjednih zemalja (Slovenija, Italija, Bosna i Hercegovina)

## SADNI MATERIJAL

U društvu MIH d.o.o. Poreč koje se pripaja društvu AZRRI d.o.o. Pazin postoje zalihe sadnog materijala koje su namijenjene prodaji tijekom 2014. godine.

Od sadnog materijala planira se kupiti i prodati 100.000 loznih cijepova te se očekuje oko 1.000.000,00 kuna prihoda, a od prodaje sadnica maslina očekuje se promet u iznosu od cca 400.000,00 kuna.

Osim zaliha sadnog materijala postoje i zalihe ukrasnog bilja čija vrijednost iznosi 700.000,00 kn te se očekuje ostvariti promet od 1.000.000,00 kn.

Za korištenje skladišnih prostora koje trenutno koristi MIH d.o.o. Poreč u Poreču AZRRI d.o.o. Pazin će nastaviti koristiti uz godišnji najam od 100.000,00 kn.

Obzirom da se promet sadnim materijalom u najvećem dijelu realizira u proljetnim mjesecima tekuće godine veći dio gore navedenih količina moguće je da budu realizirane kroz prvo tromjesečje funkcioniranja MIH d.o.o. Poreč ili do njegovog pripajanja.

AZRRI d.o.o. Pazin posjeduje adekvatnu mehanizaciju za strojnu sadnju voćaka i vinove loze, te u tom smislu će nuditi usluge nabave i sadnje sadnog materijala i već su započeli pregovori sa VCR – Vivai Cooperativi Rauscedo kao najvećim proizvođačem loznih cijepova na svijetu da nakon pripajanja MIH d.o.o. Poreč AZRRI-u d.o.o. Pazin isti postane generalni zastupnik i distributer za Republiku Hrvatsku.

---

## **CENTAR ZA REGIONALNO RURALNI RAZVOJ I ZAŠTITU BIOLOŠKE RAZNOLIKOSTI ISTRE**

Centar za regionalno ruralni razvoj i zaštitu biološke raznolikosti (u daljnjem tekstu: Centar) je kapitalna infrastruktura u sastavu AZRRI-a za praćenje i planiranje potreba ruralnog prostora, predlaganje projekata za sustavno provođenje politike razvoja u ruralnom prostoru, te koordinaciju svih interdisciplinarnih aktivnosti.

Centar je javna institucija trajno potpomagana od strane javnog sektora u interesu stvaranja kvalitetnih uvjeta za razvoj privatnog poduzetništva u ruralnom prostoru, vodeći računa o održivom razvoju. Centar će se organizirati kroz podcentre kao multidisciplinarna središta koja će osigurati infrastrukturu za provedbu i organiziranje aktivnosti koje ovlaštene i zainteresirane stručno – znanstvene, ali prvenstveno gospodarske i poduzetničke organizacije provode u cilju očuvanja biljnih i životinjskih vrsta, te njihovog gospodarskog razvoja i postizanja stabilnosti standarda života u ruralnom, ali i cjelokupnom prostoru Istre.

Povezujući s jedne strane poljoprivrednike sa svim potrebnim stručnim, znanstvenim i upravnim službama i tijelima u mrežu Centar će omogućiti kvalitetno međudjelovanje svih zainteresiranih strana, što će za posljedicu imati gospodarski razvoj i olakšanu komunikaciju svih strana preko mreže Centra. Zainteresirani poljoprivrednici će tako preko svojih udruga u suradnji s Centrom moći izravno zaštititi svoje i javne interese, te imati infrastrukturu za stvaranje dodatne vrijednosti vlastitih proizvoda, te tako kvalitetno razvijati ruralni prostor.

Centar će se organizirati kroz podcentre za pojedine djelatnosti bitne za razvoj ruralnog prostora i to:

- za održivi razvoj stočarstva, pčelarstva i zaštitu biološke raznolikosti Istre – Gortanov Brijeg Pazin;
- za održivi razvoj vinogradarstva i vinarstva – Poreč;
- za održivi razvoj maslinarstva – Vodnjan;
- za održivi razvoj gljivarstva – Buzet;
- za održivi razvoj ribarstva – Poreč;
- za održivi razvoj voćarstva Kaldir (Motovun);
- za održivi razvoj povrtlarstva Raša;

Centar funkcionira po sustavu „mreže“, te okuplja sva multidisciplinarna znanja, te usklađuje i razvija javne i privatne gospodarske interese u svrhu održivog razvoja.



---

## PODCENTAR ZA ODRŽIVI RAZVOJ STOČARSTVA, PČELARSTVA I ZAŠTITU BIOLOŠKE RAZNOLIKOSTI ISTRE PAZIN

Grad Pazin dao je u 30-to godišnji najam AZRRI-ju tri zgrade ukupne površine nešto manje od 2000 m<sup>2</sup>, te pravo gradnje na parceli za izgradnju staje. Radi se o starim zgradama u zapuštenom stanju, ali solidne gradnje, te o zemljišnoj površini namijenjene gradnji bez odgovarajuće komunalne infrastrukture. Ulaganje u iste se smatra najmom.

Kroz sufinanciranje iz europskih fondova, te iz drugih izvora tijekom 2014. godine planira se dovršenje izgradnje staje za nukleus stado istarskog goveda, staje za performance testiranja junadi istarskog goveda, sjenik i druge prateće objekte, te rekonstrukcija zgrade i opremanje edukacijske kuhinje u zgradi na Gortanovom Brijegu.

Preuzimanjem djelatnosti ratarstva i stočarstva od Puris d.d. AZRRI osigurava površine, mehanizaciju i drugu infrastrukturu za funkcioniranje podcentra za održivi razvoj stočarstva. Ishodovanjem ugovora o dugogodišnjem najmu poljoprivrednog zemljišta na području Grada Pazina, te općina Motovun i Cerovlje osigurali bi se gospodarski uvjeti za ekonomsku održivost funkcioniranja podcentra.

Funkcioniranje podcentra u prvoj fazi osigurava se kroz najam farme Murari, te korištenjem nasada sjemenske lucerne, djetelinsko travne smjese, lucerne, ozimog ječma i pšenice. Na takav će se način omogućiti da se odmah po izgradnji odgovarajućih staja na Gortanovom brijegu pristupi performance testiranju, kao i stvaranju nukleus stada istarskog goveda. Za završetak izgradnje staja (farme) potrebno je osigurati oko 1.600.000 kuna za izgradnju infrastrukture, sjenika i opreme, te oko 700.000 kuna za dovršenje izgradnje staje za performance testiranja koja se dijelom financira iz projekta ZOONE.

Planira se u prvoj polovici utvrditi potencijalna mjesta (Gortanov Brijeg) za smještaj nukleus stada istarske koze, pristupiti izradi projektne dokumentacije i dobivanju dozvola, te u drugoj polovici ovu investiciju prijaviti na odgovarajuće mjere strukturnih fondova ili prekogranične suradnje.

**Izgradnja prekogranične mreže institucija s ciljem zaštite i valorizacije istarskih autohtonih pasmina** - Bez održanja i povratka autohtonih pasmina na pašnjake hrvatske i slovenske Istre i Krasa održavanje prostora izvan površina koje se koriste za intenzivnu poljoprivrednu proizvodnju postat će skupo, zahtijevat će redovito korištenje mehanizacije, a često se određeni prostor koje čine pašnjaci slabije kvalitete neće moći ni održati u sadašnjem stanju, već će podleći sukcesiji u šikaru i time biti izrazito podložan djelovanju požara.

Stoga je potrebna suradnja institucija u Hrvatskoj i u Sloveniji s ciljem zaštite istarskih autohtonih pasmina posebno kroz:

- Potpore (državne, regionalne i lokalne) uzgajivačima da nastave uzgajati stada autohtonih pasmina;

- Valorizacije sustavnog pozitivnog utjecaja uzgoja autohtonih pasmina na paši na biološku raznolikost pašnjaka, na sprječavanje sukcesije pašnjaka u neprohodnu šikaru, te na izrazito pozitivan utjecaj ispaše autohtonih pasmina na siromašnim pašnjacima kroz drastično smanjenje opasnosti i šteta od požara;
- Valorizaciju zaštite genetskog bogatstva u stočarstvu *in situ* (u prostoru, u našoj okolini i na pašnjacima), kao i *ex situ* (sigurna i javna banka gena na državnom nivou i rezervne baze na regionalnom nivou);
- Stvaranje uvjeta gospodarske održivosti uzgoja autohtonih pasmina kroz izgradnju infrastrukture (staje za nukleus stado, staje za zootehnička ispitivanja, javni objekti klaonice i prerade mesa), razvoj visoko kvalitetnih poljoprivredno prehrambenih proizvoda autohtonih pasmina, tržišna valorizacija i promocija razvijenih visokokvalitetnih poljoprivredno prehrambenih proizvoda autohtonih pasmina, promocija regija i država kroz visokokvalitetne poljoprivredno prehrambene proizvode autohtonih pasmina, oplemenjivanje turističke ponude regija i država ovim proizvodima;
- Zaštita regionalnih (posebice istarskog) i nacionalnih identiteta kroz održanje tradicijskih znanja povezanih s ekstenzivnim stočarenjem.

Iz navedenog se jasno daje zaključiti da zaštita autohtonih pasmina ne predstavlja mjere usmjerene određenoj kategoriji prisutnoj na tržištu, već prema održanju i razvoju kvalitete života ukupnog stanovništva regije.

Vodeći računa o nacionalnim interesima i Slovenije i Hrvatske uspostavljena je mreža zainteresiranih institucija (upravnih i samoupravnih, znanstvenih, stručnih, razvojnih) s ciljem zaštite autohtonih pasmina u jednoj i drugoj zemlji koje će preko AZRRI i KGZS – Kmetijsko gozdarski zavod Nova Gorica biti umreženi u prekograničnu mrežu s opisanim ciljem.

**Institucije potpisnici pisma namjere o osnivanju mreže institucija za stvaranje operative mreže institucija s ciljem zaštite autohtonih pasmina Istre i područja u zaleđu Istre:**

HRVATSKA	SLOVENIJA
1. AZRRI – Agencija za ruralni razvoj Istre (nositelj)	1. Kmetijsko gozdarska zbornica Slovenije – Kmetijsko gozdarski zavod Nova Gorica (nositelj)
2. Istarska županija	2. Univerza v Ljubljani, Veterinarska fakulteta
3. Agronomski fakultet Sveučilišta u Zagrebu	3. Zavod Republike Slovenije za varstvo narave

4. Institut za poljoprivredu i turizam Poreč	
5. Veterinarski fakultet Sveučilišta u Zagrebu	
6. Odjel za biotehnologiju Sveučilišta u Rijeci	
7. JU Poljoprivredna savjetodavna služba Republike Hrvatske	
8. Hrvatska poljoprivredna agencija	

Želju za pristupanjem mreži institucija izrazili su i **Zavod za gozdove Republike Slovenije i općine Ilirska Bistrica i Sežana.**

Ovako postavljena mreža institucija koordinirana od strane AZRRI-a i KGZ GO, sposobna je ponuditi rješenja cjelokupne problematike zaštite istarskih autohtonih pasmina, te omogućiti izradu i provedbu svih oblika međunarodnih prekograničnih, znanstvenih i strukturnih projekata, kao i provedbu opisanih zadataka u svrhu zaštite istarskih izvornih pasmina koji će se postaviti i prihvatiti u Strategiji zajedničkog pristupa u zaštiti istarskih autohtonih pasmina.

U 2014. godini planiramo mreži institucija dati i konstitucionalni oblik, te u suradnji s kolegama iz Slovenije provesti nekoliko zajedničkih sastanaka u svrhu međusobnog kvalitetnijeg upoznavanja i razmjena projektnih ideja i mogućnosti zajedničkih projekata.

**Prioritet 2)** - objašnjenje potrebnih sredstava na stranici br. 68.

## **PODCENTAR ZA ODRŽIVI RAZVOJ VINOGRADARSTVA I VINARSTVA ISTRE POREČ**

Podcentar se organizira u suradnji s Gradom Porečom koji će se svojom podrškom aktivno uključiti u osiguranje adekvatnog zemljišta u vlasništvu Republike Hrvatske namijenjene razvoju podcentra za održivi razvoj vinogradarstva i vinarstva Centra za regionalno ruralni razvoj i zaštitu biološke raznolikosti Istre i obrazovnih institucija u poljoprivredi i ruralnom razvoju Istre. Osim Grada Poreča zainteresirane strane su i Veleučilište u Rijeci, Poljoprivredni studij u Pazinu, Srednja poljoprivredna škola u Poreču (Srednja škola „Mate Balota“ Poreč), Agronomski fakultet Sveučilišta u Zagrebu, Agronomski fakultet Sveučilišta u Udinama, te VCR – Vivai Cooperativi Rauscedo. Institut za poljoprivredu i turizam Poreč je u drugoj polovici 2012. godine iskazao izrazit interes za uključivanje u organiziranje i razvoj podcentra, što je u prosincu 2012. rezultiralo potpisivanjem pisma namjere između AZRRI-a i Instituta.

Rješavanje problematike zemljišta za pokusne nasade koji će se koristiti i kao školski praktikum bit će jedna od glavnih aktivnosti AZRRI-a povezan s funkcioniranjem ovog podcentra tijekom 2014. Također, podrum Istarske Sabornice u Poreču pruža mogućnosti razvoja djelatnosti promocije i prodaje proizvoda istarskog integralnog brenda.

## **PODCENTAR ZA ODRŽIVI RAZVOJ MASLINARSTVA VODNJAN**

Kupovinom zgrade i postrojenja uljare San Lorenzo Olive u Vodnjanu stekli su se uvjeti za sustavni razvoj podcentra za održivi razvoj maslinarstva kroz podcentar Vodnjan. Veliki prostor kata zgrade u Vodnjanu koji je u statusu postavljenih instalacija pruža mogućnosti za opremanje prostora sadržajem koji je pogodan za razvoj podcentra i ukupne djelatnosti maslinarstva Istre.

Planirane temeljne aktivnosti tijekom 2014. godine:

- organiziranje, razrada sustava suradnje s maslinarima, koristeći osoblje koje trenutno zapošljavaju AZRRI d.o.o. i MIH d.o.o.,
- uređenje prodajnog prostora u prostoru zgrade u Vodnjanu.

Plan aktivnosti podcentra u 2014. godini obuhvaća slijedeće aktivnosti:

- Opremanje multimedijalne dvorane za ocjenjivanje i kušanje ulja, te prezentaciju ulja, kao i edukaciju profesionalaca, potrošača i stanovništva;
- Opremanje prodajnog punkta za promociju i prodaju proizvoda integralnog istarskog brenda (obuhvaća naročito maslinova ulja koja će zadovoljavati kriterije istarskog integralnog brenda);
- Nabavka stroja (FOSS XDSRLA) za brzu analizu maslinovog ulja koji osim rezultata kemijske analize može odrediti i da li određeno maslinovo ulje iz određenog područja.

U Društvu MIH d.o.o. Poreč koje se pripaja AZRRI d.o.o. Pazin iz 2013. godine postoje zalihe oko 6.000 kg maslinovog ulja, te se od njegove prodaje planira ostvariti promet u iznosu od 300.000,00 kn. Tijekom 2014. godine planira se kupiti te prodati još oko 10.000 litara maslinovog ulja.

AZRRI d.o.o. Pazin u 2014. godini planira ostvariti veću suradnju i potporu proizvođačima maslina na području Istarske županije kako bi im olakšali funkcioniranje a naročito radi postizanja visoke kvalitete maslinovog ulja te njegovog kvalitetnog trženja.

U uljari u Vodnjanu planira se instalirati punionica ulja iz MIH-a d.o.o. Poreč kapaciteta 20.000 litara te se planira i zapošljavanje stručnjaka za preradu maslina kako bi imali dovoljnu količinu maslina za preradu obzirom da uljara raspolaže sa velikim preradbenim kapacitetom od 3 tone/sat.

---

Prostor uljare je prostor u kojem bi se održavale i degustacije maslinovog ulja i njegova prodaja, te je predviđen prodajni prostor za IQ (Istrian Quality) proizvode. Pažljivim uređenjem interijera pokušala bi se podići atraktivnost samog prostora i kreirati atmosfera korištenjem prirodnih materijala i drugim dizajnerskim rješenjima.

**Prioritet 4)** Za realizaciju uređenja kata te prodajnog prostora sa upravom potrebno je osigurati oko 700.000,00 kn; objašnjenje potrebnih sredstava na stranici br. 68.

#### **PODCENTAR ZA ODRŽIVI RAZVOJ GLJIVARSTVA BUZET**

Podcentar za održivi razvoj gljivarstva, s posebnim naglaskom na tartufarstvo, bit će, sukladno dogovoru s Gradom Buzetom smješten u naselju Vrh na području Grada Buzeta. U centru će se opremiti laboratorij, te organizirati i podići jedan pokusni nasad. Osnivanjem podcentra za gljivarstvo unaprijedit će se odnos prema tartufu i drugim gljivama kao resursu i namirnici, te će se omogućiti bolja regulacija odnosa vezano za metode i vremensko razdoblje prikupljanja, te nastanak stabilnog i pravno uređenog tržišta.

U suradnji s Regijom Marche i Agencijom za ruralni razvoj regije Marche (ASSAM Marche), te Centrom za razvoj tartufarstva iz Acualagne dogovorena je suradnja u edukaciji tartufara i ostalih zainteresiranih. Zahvaljujući pismu suradnje, budući Podcentar za održivi razvoj gljivarstva u Vrh- Buzet intenzivno bi surađivao na znanstveno istraživačkim projektima, a uz pomoć iskustva talijanskih stručnjaka usavršila bi se tehnika mikorizacije tartufa te na taj način uspostavila i rasadničarska proizvodnja. Zahvaljujući međusobnoj suradnji unaprijedio bi se odnos prema tartufu kao resursu i namirnici, omogućila bi se bolja regulacija međusobnih odnosa vezano za metode i vremensko razdoblje prikupljanja te nastanak stabilnog i pravno uređenog tržišta.

#### **PODCENTAR ZA ODRŽIVI RAZVOJ RIBARSTVA POREČ**

Podcentar za razvoj ribarstva, kao sastavni dio Centra za regionalno ruralni razvoj i zaštitu biološke raznolikosti Istre, je novostvorena infrastruktura za praćenje i planiranje potreba ribarskog sektora, provedbu aktivnosti monitoringa školjkaša, riba i ostalih morskih organizama, te koordinaciju svih relevantnih interdisciplinarnih aktivnosti.

Podcentar je trajno potpomagan od strane javnog sektora u interesu stvaranja kvalitetnih uvjeta za razvoj i jačanje konkurentnosti ribarskog sektora u Istarskoj županiji.

Kao rezultat dosadašnjih programa međunarodne suradnje u ribarskom sektoru putem projekata CONNECT, FISH.LOG, ADRI.FISH, ADRI.BLUE (financiranih iz Zakona 84/2011 Republike Italije), stvoreni su preduvjeti za daljnji razvoj ribarskog sektora u okviru budućeg Centra za razvoj ribarstva. Kao rezultat dosadašnjih projekata odrađenih na području Istarske županije je izgrađena nova – javna Veletržnica ribe u Poreču. U sklopu postojeće Veletržnice ribe u Poreču postoje svi prostorni i ostali preduvjeti za uređenje laboratorija

---

za mikrobiološke pretrage školjkaša u skladu s europskim standardima monitoringa istih, kao i za uređenje i opremanje laboratorija za kontrolu biotoksina školjkaša koji mogu imati utjecaj na zdravlje ljudi.

### **PODCENTAR ZA ODRŽIVI RAZVOJ VOĆARSTVA KALDIR**

Iskazan je posebni interes Općine Motovun za organizaciju podcentra u Kaldiru. Općina je ponudila prostor bivše osnovne škole u Kaldiru. Veći ograničavajući nedostatak je što nema na raspolaganju odgovarajućeg zemljišta za provedbu pokusa i nedostaje stručno osoblje.

Tijekom 2014. pokušat će se osigurati prikladno zemljište za provedbu aktivnosti podcentra, te razraditi odgovarajuću projektnu ideju za izradu projekta osnivanja ovog podcentra.

### **PODCENTAR ZA ODRŽIVI RAZVOJ POVRTLARSTVA RAŠA**

Započeti su razgovori i dogovori s Općinom Raša vezano uz osiguranje mogućnosti korištenja poljoprivrednog zemljišta u vlasništvu Republike Hrvatske na lokaciji Most Raša. Time se osiguravaju uvjeti za organiziranje podcentra za održivi razvoj povrtlarstva Istre.

Podcentar za održivi razvoj povrtlarstva Raša je dio Centra za regionalno ruralni razvoj i zaštitu biološke raznolikosti Istre kao kapitalna infrastruktura za razvoj povrtlarstva Istre te će kroz svoju mrežu znanstvenih i stručnih institucija (Institut za poljoprivredu i turizam Poreč, Agronomski fakultet Sveučilišta u Zagrebu i mnoge druge institucije), kao i upravnih institucija raditi:

1. na kreiranju i razvoju proizvoda na predmetnim površinama i drugim površinama Općine Raša i Istarske županije,
2. očuvanju starih sorata kroz gospodarske programe kao i razvoja banke gena navedenih sorata,
3. Podcentar će aplicirati na strukturne i kohezijske fondove u svrhu razvoja povrtlarstva, te će omogućiti i provoditi primijenjena istraživanja na poboljšanju kvalitete i ekonomičnosti povrtlarske proizvodnje u Istri.

Izravna dobrobit za stanovništvo Općine Raša pokazat će se i u ovom slučaju kroz izravno zapošljavanje na aktivnostima koje će provoditi Podcentar, ali i kroz sustavni razvoj povrtlarske proizvodnje na području Općine za čiji razvoj postoje svi prirodni uvjeti. Priroda i ekonomičnost povrtlarske proizvodnje osiguravaju da u relativno kratkom razdoblju postignemo vidljive rezultate razvojne politike.

### **SURADNJA SA ZNANSTVENO ISTRAŽIVAČKIM INSTITUCIJAMA**

U 2012. godini započeti su sastanci Koordinacijske skupine znanstvenih i istraživačkih institucija i s njima funkcionalno povezanim subjektima. Cilj skupine je:

- bolje iskorištenje ljudskih i materijalnih znanstveno istraživačkih resursa;
- povećanje mobilnosti istraživača;
- povećanje mogućnosti za razvoj i prijenos inovacija, te razvoj djelatnosti i ljudskih potencijala u području biotehničkih, prirodnih i tehničkih znanosti.

U cilju gore navedenog 18. prosinca 2012. godine potpisan je Sporazum o suradnji između Instituta za poljoprivredu i turizam Poreč i AZRRI-a.

AZRRI i Institut za poljoprivredu i turizam Poreč će u cilju razvoja svojih djelatnosti i ljudskih potencijala obavljati sljedeće aktivnosti:

- Istraživanja aktualnih teorijskih i praktičnih pitanja iz područja poljoprivrede, agroekonomike, turizma na ruralnom prostoru i održivog ruralnog razvoja, izradu znanstveno – istraživačkih i stručnih studija, izradu projekata, ekspertiza i elaborat, usluge laboratorijskih analiza, usluge savjetovanja te pružanje ostalih istraživačko – razvojnih usluga, konzultantske usluge za potrebe gospodarstva, recenzije i razvoja projekata
- Realizacija razvojnih projekata u području poljoprivrede, prehrane, turizma i ostalih djelatnosti od interesa za ukupni razvoj okruženja
- Realizacija istraživačkih i razvojnih projekata u okviru međunarodne suradnje,
- Organiziranje međunarodnih znanstvenih i stručnih simpozija, savjetovanja, seminara, kongresa, konferencija i drugih znanstveno – istraživačkih skupova,
- Sudjelovanje u ustroju i izvedbi programa stručnog cjeloživotnog obrazovanja i usavršavanja, organiziranje tečajeva i drugih oblika dopunskog obrazovanja

Osim Instituta za poljoprivredu i turizam Poreč dogovara se suradnja i s drugim zainteresiranim institucijama u zemlji i inozemstvu.

## ***MEĐUNARODNI I RAZVOJNI PROGRAMI***



---

## STRATEŠKI PROGRAM RURALNOG RAZVOJA ISTARSKJE ŽUPANIJE (2008.-2013.) i LEADER PROGRAM

Istarska županija je 2005. godine pokrenula projekt izrade *Strateškog programa ruralnog razvoja Istarske županije (2008.-2013.)*, prepoznavši time potrebu programa ruralnog razvoja poštujući preporuke i smjernice planiranja razvitka kakav se primjenjuje u Europskoj uniji. Ovaj strateško plansko-programski dokument izradila je AZRRI- Agencija za ruralni razvoj Istre d.o.o. Pazin, te je isti postao službeni dokument nakon usvajanja na Skupštini Istarske županije dana 06. travnja 2009. g. (Službene novine Istarske županije br. 04/09.). Metodologija rada koja je primijenjena u izradi Strategije bila je bottom-up pristup (tzv. pristup od dna prema gore, kao jedno od važnijih LEADER-ovih načela), pri čemu je bilo uključeno više stotina zainteresiranih sudionika za strateško planiranje ruralnog razvoja Istarske županije. Jedan od osnovnih ciljeva izrade i provedbe strateškog dokumenta je provedba LEADER Programa u Istarskoj županiji. Strategijom je bilo predviđeno osnivanje LAG-ova za područje Istarske županije.

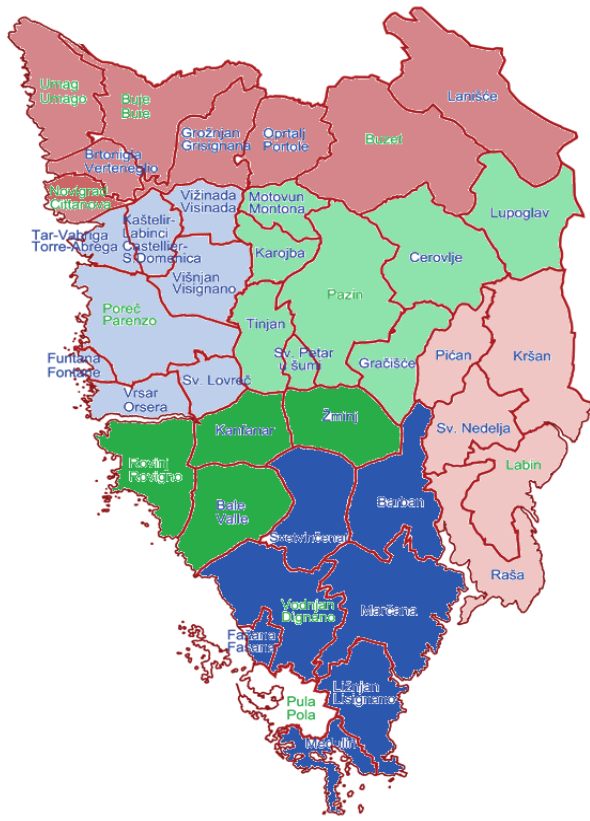
Najvažniji rezultati dosadašnje provedbe su pokretanje osnivanja šest LAG-ova na području županije:

- LAG Središnje Istre, koji obuhvaća područje grada Pazina te općine Cerovlje, Lupoglav, Gračišće, Sveti Petar u šumi, Tinjan, Karojba i Motovun
- LAG Sjeverne Istre, koje obuhvaća područje gradova Umag, Buje, Buzet i Novigrad te općine Brtonigla, Grožnjan, Opatalj i Lanišće
- LAG Južne Istre, koji obuhvaća područje grada Vodnjan te općine Medulin, Ližnjan, Fažana, Marčana, Svetvinčenat i Barban
- LAG Poreštine, koji obuhvaća područje grada Poreča i općina Vrsar, Sv.Lovreč, Funtana, Tar-Vabriga, Kaštelir- Labinci, Višnjan i Vižinada
- LAG Istočne Istre koji obuhvaća područje Grada Labina te općine Pićan, Kršan, Sv. Nedjelja i Raša
- LAG Rovinjštine koji obuhvaća područje Grada Rovinja te općine Kanfanar, Žminj i Bale

Na području Republike Hrvatske LEADER se prvi put javlja u pretpristupnom programu IPARD unutar mjere 202. „*Priprema i provedba lokalnih strategija razvoja*“. U sklopu te mjere predviđena su sredstva za osnivanje i početne aktivnosti LAG-ova u ukupnom iznosu od 3.5 milijuna eura za razdoblje od dvije godine. Za navedena sredstva raspisana su dva natječaja u 2013. godini putem kojih će se financirati 42 LAG-ova.

Na prvom natječaju iz Istarske županije dobili su financijska sredstva LAG Središnje Istre i LAG Istočne Istre. Rezultati drugog natječaja očekuju se tijekom siječnja 2014. godine.

Prilog 1. LAG-ovi u Istarskoj županiji- Stanje 12/2013



	<p><b>LAG Sjeverna Istra</b>                  ➤Broj stanovnika: 32.045                  ➤Broj JLS: 8</p>
	<p><b>LAG Središnje Istre</b>                  ➤Broj stanovnika: 18.587                  ➤Broj JLS: 8</p>
	<p><b>LAG Poreštine</b>                  ➤Broj stanovnika: 26.229                  ➤Broj JLS: 8</p>
	<p><b>LAG Južna Istre</b>                  ➤Broj stanovnika: 30.189                  ➤Broj JLS: 7</p>
	<p><b>LAG Istočna Istre</b>                  ➤Broj stanovnika: 24.131                  ➤Broj JLS: 5</p>
	<p><b>LAG Rovinjština</b>                  ➤Broj stanovnika: 20.185                  ➤Broj JLS: 4</p>

Provedba Programa završava u 2013.godine, stoga je u 2014. nužno izraditi novi program za Istarsku županiju koji će biti usklađen s relevantnim nacionalnim i europskim programima. Nakon definiranja programa slijedi izrada operativnog programa temeljem kojeg će AZRRI provoditi aktivnosti u sklopu narednog programa.

Ministarstvo poljoprivrede intenzivno radi na izradi Programa ruralnog razvoja Republike Hrvatske 2014.-2020. koji će zapravo biti vrlo sličan IPARD Programu ali sa puno većim raspoloživim sredstvima i mogućnostima financiranja.

Prema najavama Ministarstva, prvi natječaji u okviru novog Programa raspisati će se u prvom kvartalu 2014.godine. Sredstva za LEADER u sklopu novog programa višestruko se povećavaju (oko 20.mil eura godišnje) u odnosu na sredstva raspoloživa u IPARD-u, kao što je vidljivo iz tablice, na razini cijele Republike Hrvatske.

	LEADER	
	IPARD	EAFRD
Raspoloživa sredstva godišnje u €	950.000	20.720.000
Prihvatljivi troškovi	-hladni pogon, do 2 zaposlena, promo materijal itd.	- cjelokupno funkcioniranje LAG-ova, infrastrukturni projekti
Razdoblje korištenja sredstava	2013-2015	2014-2020

Nužno je da AZRRI nastavi koordinirati LAG-ove na području Istarske županije i budućem programskog razdoblju EAFRD-a (2014.-2020.) te da bude referentna točka na razini županije kada su u pitanju fondovi Europske unije namijenjeni ruralnom razvoju. Jedino na taj način biti će moguće koordinirano i učinkovito povlačenje sredstava te uspješna provedba projekata.

Za naveden aktivnosti potrebno je osigurati financijska sredstva u proračunima JLS ili se potreban trošak treba financirati od strane korisnika.

---

## IPARD

IPARD je prepristupni program Europske unije za Ruralni razvoj za razdoblje 2007. – 2013. sastavni je dio IPA-e (Instrument prepristupne pomoći, eng. Instrument for Preaccession Assistance).

IPARD program provodi se kroz tri osnovna cilja ili strateška prioriteta:

1. Pобољшanje tržišne učinkovitosti i provedba standarda Zajednice
  - 1.1. Ulaganje u poljoprivredna gospodarstva
  - 1.2. Ulaganje u preradu i trženje
2. Pripremne radnje za provedbu poljoprivredno okolišnih mjera i lokalnih strategija ruralnog razvoja
  - 2.1. Radnje za poboljšanje okoliša i krajolika
  - 2.2. Priprema i provedba lokalnih strategija ruralnog razvoja
3. Razvoj ruralne ekonomije
  - 3.1. Ulaganje u ruralnu infrastrukturu
  - 3.2. Diversifikacija gospodarskih aktivnosti

Ta tri cilja predstavljaju okosnicu hrvatske europske budućnosti jer se kroz EAFRD (Europski poljoprivredni fond za ruralni razvoj) provode mjere na gotovo identičan način tako da je ovo prava prilika da se RH pripremi na ponešto novi pristup financiranju poljoprivrede i ruralnog razvoja.

Od 2007. - 2013. godine kroz IPARD program korisnicima u Republici Hrvatskoj bilo je dostupno 179.000.000 EUR (1,3 milijarde HRK) potpore.

Natječaji u sklopu IPARD Programa provoditi će se i u 2014.g , iako program završava u 2013. Po jedan natječaj za mjere 101 i 103. trebali bi biti raspisani početkom 2014. godine.

AZRRI će po pitanju IPARD programa u 2014.g biti usredotočen na provedbu već odobrenih projekata koje je pripremio za privatne poduzetnike u svojstvu konzultanta, kao što je vidljivo u narednoj tablici.

Završetak projekata u provedbi očekuje se tijekom 2015.godine.

Projekti u tijeku u 2014. godini:

	<b>Investitor</b>	<b>Opis i lokacija ulaganja</b>	<b>Faza projekta</b>	<b>Vrijednost projekta u kn</b>
<b>1</b>	<b>Obrt Arton Villa</b>	Žminj. Ulaganja u izgradnju i opremanje objekta za pružanje turističkih usluga	Investicija je završena. U tijeku je priprema Zahtjeva za isplatu.	1.317.562,33
<b>2</b>	<b>Obrt Major</b>	Vrsar, Marasi. Ulaganja u izgradnju i opremanje objekta za pružanje turističkih usluga	Investicija je završena. U tijeku je priprema Zahtjeva za isplatu.	914.384,61
<b>3</b>	<b>Kotur d.o.o.</b>	Brseč. Ulaganja u izgradnju i opremanje objekta za pružanje turističkih usluga	Završene su konzultacije sa APPRRR. Očekuje se potpisivanje IPARD ugovora.	5.251.881,47
<b>4</b>	<b>Moreno Živolić</b>	Žminj. Ulaganja u izgradnju i opremanje objekta za pružanje turističkih usluga	Završena je prva faza konultacija sa APPRRR. Očekuje se potpisivanje IPARD ugovora u prvom tromjesečju 2014.	2.491.409,60
<b>5</b>	<b>R.S.S. d.o.o.</b>	Motovun. Ulaganja u izgradnju i opremanje objekta za pružanje turističkih usluga	Završena je prva faza konultacija sa APPRRR. Očekuje se potpisivanje IPARD ugovora u prvom tromjesečju 2014.	1.934.721,12
<b>6</b>	<b>AS-DOM d.o.o.</b>	Viškovo. Ulaganja u izgradnju i opremanje objekta za pružanje turističkih usluga	Završena je prva faza konultacija sa APPRRR. Očekuje se potpisivanje IPARD ugovora u prvom tromjesečju 2014.	1.745.849,79

<b>7</b>	<b>Brist d.o.o.</b>	Vodnjan.Ulaganja u izgradnju i opremanje objekta za pružanje turističkih usluga	Završena je prva faza konultacija sa APPRRR. Očekuje se potpisivanje IPARD ugovora u prvom tromjesečju 2014.	3.908.617,16
<b>UKUPNO:</b>				<b>17.564.426,08</b>

## PROGRAM ZA RURALNI RAZVOJ REPUBLIKE HRVATSKE (2014.-2020.)

Republika Hrvatska već ima određeno iskustvo u korištenju sredstava Europske Unije za poljoprivredu i ruralni razvoj. Od 2007.godine koristio se Program SAPARD kojeg je kasnije naslijedio IPARD koji završava u 2013. godini.

Program	SAPARD (2006-2009)	IPARD (2007-2013)	Pr. Ruralnog razvoja (2014-2020)
Sredstva	27 mil.€/program	25 mil.€/god.	330 mil.€/god.
Iskorištenost sredstava	45%	38 % isplaćeno za sada	-

Iz navedene tabele razvidno je da se raspoloživa sredstva svakim novim programom povećavaju ali i da je povlačenje sredstava otežano. Dok se SAPARD program otežano provodio zbog postojanja jednostavnijih nacionalnih potpora, IPARD je karakterizirala komplicirana procedura i zakašnjeli početak provedbe programa.

### Program ruralnog razvoja za razdoblje 2014. do 2020.

Program ruralnog razvoja za razdoblje 2014. do 2020. u završnoj je fazi izrade, u vladinoj bi proceduri mogao biti u prosincu 2013. godine, nakon čega ide na usvajanje u Europsku komisiju, a prvi natječaji mogli bi biti raspisani u ožujku 2014. godine. Hrvatskoj će kroz taj program na raspolaganju biti 333 milijuna eura godišnje, a koliko će se novaca iskoristiti ovisit će o pripremljenosti projekata.

Kroz program je izdefinirano 18 mjera (preuzetih iz Uredbe Vijeća i Parlamenta COM) za koje se procjenjuje da će imati najviše projekata i da će se privući najviše sredstava, a jedna od značajnijih je ulaganje u materijalnu imovinu. Ministarstvo poljoprivrede je od srpnja do rujna 2013. godine provelo anketu o interesu za projekte za program mjera ruralnog razvoja i ukupno je detektirano 2.358 potencijalnih projekata u vrijednosti od 15,6 milijardi kuna.

Prijedlog mjera vidljiv je u narednoj tablici: Prijedlog mjera Programa ruralnog razvoja RH 2014-2020.

Po najavama Ministarstva poljoprivrede u 2014. godini neće biti raspisani natječaji iz svih mjera. Očekuju se raspisivanje natječaja iz slijedećih prijedloga mjera:

- Ulaganja u materijalnu imovinu
- Razvoj poljoprivrednog gospodarstva i poduzetništva
- Osnovne usluge i obnova sela u ruralnim područjima
- Agro-okoliš i klima
- Ekološka poljoprivredna proizvodnja
- Očuvanje poljoprivrede na područjima s prirodnim i specifičnim ograničenjima u poljoprivredi
- Osiguranje usjeva, životinja i biljaka
- LEADER
- Tehnička pomoć

U 2014. godini nužno je da AZRRI osnaži razvojni tim koji će koordinirati aktivnosti vezane za provedbu budućeg programa ali i pružati konkretne savjetodavne usluge korisnicima sa područja Istarske županije, a po potrebi i šire.

Naime, s obzirom na zahtjevnost procedure, puno je efikasnije da jedan specijalizirani tim pruža usluge jedinicama lokalne samouprave i ostalim korisnicima nego da se nekoordinirano prijavljuju projekti na natječaje. U tom smislu valja osposobiti infrastrukturu na Gortanovom brijegu kraj Pazina u sklopu Centra za ruralno regionalni razvoj te oformiti tim za provedbu programa. Financiranje tima može biti iz projekata koji će se prijavljivati, ali i direktno iz programa s obzirom da su takva sredstva predviđena.

**Prioritet 1)** Potrebna financijska sredstva za dovršetak zgrade na Gortanovom Brijegu u sklopu Centra za ruralno regionalni razvoj iznose cca 300.000,00 kuna, objašnjenje potrebnih sredstava na stranici br. 68.

Tablica: Prijedlog mjera Programa ruralnog razvoja RH 2014-2020.

	Mjere Programa ruralnog razvoja RH 2014 - 2020	Godišnja potpora U EUR
1	Transfer znanja	1.776.079,29
2	Pružanje savjetodavnih usluga i obavljanje poslova na gospodarstvu, uključujući šumarstvo	1.776.079,29
3	Sheme kvalitete za poljoprivredne proizvode i prehrambene proizvode	1.776.079,29
4	Ulaganja u materijalnu imovinu	132.761.926,61
5	Obnova poljoprivrednog potencijala uslijed elementarnih i prirodnih nepogoda	5.328.237,86
6	Razvoj poljoprivrednog gospodarstva i poduzetništva	49.138.193,57
7	Osnovne usluge i obnova sela u ruralnim područjima	53.874.405,00
8	Ulaganja kojima se poboljšava otpornost i ekološka vrijednost šumskih ekosustava	7.104.317,14
9	Ulaganja u nove šumarske tehnologije te u obradu i oglašavanje šumskih proizvoda	14.208.634,29
10	Osnivanje skupina proizvođača ( grupa – organizacija)	2.072.092,50
11	Agro okolišne mjere	75.187.356,43
12	Ekološka proizvodnja	16.872.753,21
13	Plaćanja područjima kojima prijetje prirodna ili ostala specifična ograničenja	13.172.588,04
14	Suradnja	2.664.118,93
15	Osiguranje usjeva, životinja i biljaka	11.100.495,54
16	Zajednički fondovi za životinjske i biljne bolesti i ekološke incidente	3.848.171,79
17	LEADER	20.720.925,00
18	Tehnička pomoć	1.036.046,25
	<b>UKUPNO</b>	<b>414.418.500,00</b>



---

## MEĐUNARODNI PROJEKTI- PROJEKTI U PROVEDBI

### IPA JADRANSKA PREKOGRAIČNA SURADNJA- prvi poziv

#### **ZOONE -„Zoo technical networking for a sustainable innovation in Adriatic euroregion“**

#### **Zootehničko umrežavanje radi održive inovativnosti u Jadranskoj euroregiji**

Projekt ZOONE ima za cilj jačanje inovacijskih kapaciteta na istraživačkoj, tehničkoj i institucionalnoj razini radi stvaranja povoljnog okruženja i davanja specifične potpore zootehničkim tvrtkama kao osnovu za razvoj poduzetničkih farmi.

Projekt je kandidiran u sklopu Prioriteta 1: Gospodarska, društvena i institucionalna suradnja, Mjera: 1.1. Istraživanje i inovacije. Provedba projekta započela je 1. ožujka 2011. godine. a zbog prolongacije implementacijskog perioda, projekt će umjesto predviđenog 1. travnja završiti 30. kolovoza 2014.godine.

Jedna od pilot aktivnosti projekta je i izgradnja nastambe za tov teladi istarskog goveda i provedbu performanse testa smještene na Gortanovom brijegu u Pazinu.

Nastamba za tov teladi istarskog goveda i provedbu performanse testa – provoditi će se pokusni tov teladi/junadi u skupinama po 10 grla, te performanse testiranje teladi/junadi potencijalnih bikova, te boksovi za smještaj za ukupno 3 bika radi zootehničkih i znanstveno – istraživačkih aktivnosti na kvalitetnim bikovima u svrhu zaštite bioraznolikosti i zaštite genetskog potencijala.

Projektne aktivnosti koje će se implementirati tijekom 2014.godine su sljedeće:

- Praćenje gradnje nastambe za tov na Gortanovom brijegu ugovorene u studenom 2013.g. čiji se završetak izgradnje planira u tijeku 2014. godine
- Izrada natječajne dokumentacije za opremanje nastambe za tov teladi istarskog goveda i provedbu performanse testiranja na Gortanovom Brijegu kraj Pazina
- Izrada priručnika dobre prakse vezano za prekograničnu strategiju inovativnog i integriranog zootehničkog sustava
- Sudjelovanje djelatnika AZRRI-a na finalnoj konferenciji projekta u Beogradu

#### PARTNERI:

LP: Regija Marche-Odjel za poljoprivredu, šumarstvo i ribarstvo (Italija)

B1: Regija Abruzzo-Odjel za poljoprivredne politike, ruralni razvoj, šumarstvo, lov i ribolov (Italija)

B2: Politehničko sveučilište Marche- Poljoprivredni fakultet (Italija)

B3: Sveučilište u Udinama- Odjel za životinjske znanosti (Italija)

B4: Ministarstvo poljoprivrede, hrane i zaštite potrošača (Albanija)

B5: Poljoprivredno- pehrambeni fakultet Sveučilišta u Sarajevu (Bosna i Hercegovina)

B6: AZRRI-Agencija za ruralni razvoj Istre d.o.o. Pazin (Hrvatska)

B7: Sveučilište u Beogradu, Fakultet poljoprivrede (Srbija)

B8: Poljoprivredni i šumarski institut Nova gorica (Slovenija)

Ukupna vrijednost projekta: 13.732.957,00 kn

Proračun za AZRRI : 1.917.826,00 kn (1.630.155,00 iz IPA fonda i 287.671,00 kn nacionalno sufinanciranje).

Proračun AZRRI za 2013.: 870.338,19 kn

---

## IPA JADRANSKA PREKOGRANIČNA SURADNJA- drugi poziv

### **IPATECH „*Miniaturisation technology: synergies of research and innovation to enhance the economic development of the Adriatic*“**

#### **Tehnologija miniaturizacije- sinergija istraživanja i inovacija u cilju ekonomskog razvoja Jadrana**

Projekt IPATECH naglašava inovaciju u poljoprivredno-prehrambenom sektoru (posebice u sektoru voća i povrća te sektoru mljekarstva).

Cilj projekta je jačanje istraživačkih i inovacijskih vještina u poljoprivrednom sektoru s ciljem jačanja konkurentnosti i razvoj Jadranskog područja kroz gospodarsku, društvenu i institucionalnu suradnju, povećanjem konkurentnost malog i srednjeg poduzetništva te pojedinca u poljoprivredno prehrambenom sektoru.

Projektom će se analizirati stanje tvrtki u poljoprivredno prehrambenom sektoru Jadranskog područja dajući jasnu sliku potencijala koji trebaju biti ojačani, te povećati i izgraditi kapacitete lokalnih eksperata u poljoprivredno- prehrambenih inovacija, kroz kreiranje internacionalne tehnološke platforme za transfer znanja i tehnologija.

Prioritet: 2. Prirodna i kulturna bogatstva i sprječavanje rizika

Mjera 2.4. Održivi turizam

Predviđeno trajanje projekta: 30 mjeseci (od 2012-2015)

#### **PARTNERI:**

LP: Poljoprivredno istraživački centar (Italija)

P1: Ruralno razvojna asocijacija (Italija)

P2: Hrvatska gospodarska komora- Županijska komora Zadar (Hrvatska)

P3: Udruga poduzetnika i poslodavca Žepče (Bosna i Hercegovina)

P4: Fond za razvoj Albanije (Albanija)

P5: AZRRI-Agencija za ruralni razvoj istre d.o.o. Pazin (Hrvatska)

P6: Poslovno inovacijski centar regije Epirus (Grčka)

P7: Agencija za lokalni ekonomski razvoj (Albanija)

P8: Sveučilište u Teramu (Italija)

Projektne aktivnosti koje će se implementirati tijekom 2014.godine su sljedeće:

- koordinacija i vođenje projekta u svojstvu partnera
- koordinacijski sastanci izvršnog odbora te sastanci projektnih partnera
- nabava pokretne trgovine
- sudjelovanje i predstavljanje projekta na lokalnim sajmovima
- organizacija regionalnih dana otvorenih vrata o stanju inovacija u poljoprivrednom sektoru

Ukupna vrijednost projekta: 13.114.125,00 kn

Proračun AZRRI: 1.100.625,00 kn (935.531,25 kn iz IPA fonda i 165.093,75 kn nacionalno sufinanciranje)

Proračun AZRRI za 2014: 489.875,03 kn

---

## PROGRAM MED

### **SINERGIA - Increasing energy performance by transfer innovation to the agro-food SMEs of the Mediterranean areas**

### **SINERGIA - povećanje energetske učinkovitosti transferom inovacija poljoprivredno-prehrambenim tvrtkama Mediterana**

Cilj projekta SINERGIA je promicanje transfera tehnologije poljoprivredno-prehrambenim tvrtkama malih i srednjih poduzeća u 7 regija Mediterana i uspostavljanje inovativnih procesa za rješavanje energetske učinkovitosti i razvoj tehnologija koja podupire energiju iz obnovljivih izvora energije.

Projekt SINERGIA donosi konkretne tehnološke mogućnosti za povećanje energetske učinkovitosti u 50 pilot tvrtki s velikim potencijalom u regijama Mediterana.

Projektom će se: (1) utvrditi inovativni procesi za učinkovitije korištenje energije u proizvodnom lancu (2) kreirati tehnološka rješenja za uštedu energije i smanjenje emisije CO<sub>2</sub>, preuzeta od različitih poljoprivredno-prehrambenih tvrtki i klastera iz područja Mediterana, (3) povećati konkurentnost poljoprivredno-prehrambene industrije u području Mediterana i na globalnom tržištu, u skladu sa Europskom strategijom rasta do 2020.

*Jedna od pilot aktivnosti projekta je izrada energetske procjene kroz DSS-sustav za podršku odlučivanju kako bi se pronašla inovativna i prilagođena rješenja koja će pridonijeti energetske učinkovitosti i gospodarskom rastu poduzeća.*

Prioritet: 1. Jačanje inovacijskog kapaciteta

Mjera 1.1: Širenje inovativnih tehnologija te znanja i iskustva

Predviđeno trajanje projekta: 25 mjeseci (2013-2015)

#### PARTNERI:

LP: ENEA - Talijanska nacionalna agencija za nove tehnologije, energetiku i održivi gospodarski (Italija)

P1: FEDERALIMENTARE - Talijanska industrija hrane i pića (Italija)

P2: CRITT IAA PACA - Transfer tehnologije i inovacije Regionalni poljoprivredno-prehrambeni centar (Francuska)

P3: FIAB - Španjolski savez industrije jela i pića (Španjolska)

P4: GZS - Gospodarska i industrijska komora Slovenije – Gospodarska komora poljoprivredno-prehrambenih poduzeća (Slovenija)

P5: Helenska federacija prehrambene industrije (Grčka)

P6: CRES - Centar za obnovljive izvore energije i uštedu (Grčka)

P7: AZRRI - Agencija za ruralni razvoj Istre doo Pazin (Hrvatska)

P8: Centar za transfer tehnologija u poljoprivredni Fushe – Kruje (Albanija)

Projektne aktivnosti koje će se implementirati tijekom 2014. godine su slijedeće:

- Aktivno sudjelovanje na projektu u svojstvu projektnog partnera
- Odabir sedam tvrtki na području Istarske županije koje će sudjelovati u pilot aktivnostima projekta
- Promocija i diseminacija projekta sa ciljem informiranje, podizanja svijesti i kapitalizacije na području Istarske županije
- Procjena glavnih problema koji se odnose na energetske učinkovitost u poljoprivredno prehrambenoj industriji
- Koordinacijski sastanak sa partnerima u svibnju 2014. u Istarskoj županiji
- Prepoznavanja i prilagodba tehnoloških rješenja za promicanje energetskih performansi malih i srednjih poduzeća u ključnim sektorima

Ukupna vrijednost projekta: 2.078.039,28 €

Proračun AZRRI: 196,097.55 € (166,682.92 € iz IPA fondai 29,414.63 € nacionalno sufinanciranje)

Proračun za AZRRI za 2014. godinu: 119.698,78 kuna

---

## PROGRAM ZA CJELOŽIVOTNO UČENJE COMENIUS REGIO PARTNERSTVO

### BOŠKARIN S KRUMPIROM

(Le boeuf a la patate)

Projekt Boškarin s krumpirom odobren je u sklopu programa Comenius Regio partnerstva (Programa za cjeloživotno učenje), a financijska potpora od strane Agencije za mobilnost i programe Europske Unije.

Projekt je rezultat suradnje s francuskim gradićem Villefranche-de-Rouergue s kojim se Grad Pula 2008. pobratimio, odnosno već realiziranih razmjena iskustava između sljedećih škola: Škola za turizam i ugostiteljstvo Pula, Gimnazija Pula i Srednja škola Mate Balote Poreč i Lycée institut François Marty, Lycée St. Joseph iz Francuske.

Projekt ima za svrhu jačanje započete suradnje između Grada Pule i Grada Villefranche-de-Rouergue, naročito na razini razmjene učenika i nastavnika, putem gastronomije i isticanja lokalnih proizvoda – istarskog boškarina i francuskog krumpira Ségala.

Implementacija projekta započela je 1. Kolovoza 2012. godine, a trajati će do 31. Srpnja 2014. godine. (24 mjeseca)

Partneri:

Hrvatska partneri:

LP: Grad Pula

P1: Škola za turizam, ugostiteljstvo i trgovinu Pula

P2: Gimnazija Pula

P3: Srednja Škola Mate Balote Poreč

P4: Agencija za ruralni razvoj Istre d.o.o. Pazin

Francuski partneri:

P5: Grad Villefranche-de-Rouergue

P6: Lycée institut François Marty

P7: Institut Lycée St. Joseph

P8: Udruga uzgajivača krumpira Rieuepeyroux

Predviđene aktivnosti:

- razmjene putem interneta radi upoznavanja škola koje sudjeluju u projektu;
- izrada reklamnih plakata o navedenim proizvodima, njihov prijevod na francuski i hrvatski jezik i podjela plakata ugostiteljima obaju pokrajina;
- priprema brošure o Istri na francuskom jeziku;
- izrada kulinarskog hrvatsko-francuskog rječnika;
- pedagoške razmjene u okviru ugostiteljstva, poljoprivrede i učenja francuskog jezika i susret sa stručnjacima iz poljoprivrednog sektora;
- priprema specifičnog menija na bazi dvaju vodećih proizvoda koji bi se pripremio na velikom zajedničkom ručku;

Vrijednost projekta: 32.248,25 Eura



---

## MEĐUNARODNI PROJEKTI - KANDIDIRANI PROJEKTI

### IPA Slovenija-Hrvatska – Treći poziv

#### GASTRO RURAL

##### *Oplemenjivanje visoke turističke gastronomije proizvodima s identitetom Istre i krasa*

Projekt Gastro rural kandidiran je u sklopu Programa IPA Slovenija- Hrvatska, treći poziv u sklopu Prioriteta Gospodarski i Društveni razvoj i Mjere Turizam i ruralni razvoj.

Projekt Gastro rural bavi se oplemenjivanjem turističko gastronomske ponude na povijesno-zemljopisnom području Istre na hrvatskoj i slovenskoj strani.

Cilj projekta je:

- razviti zajednički prekogranični pristup o mogućnostima proizvodnje, prerade i plasmana visokokvalitetnog mlijeka i mesa, te proizvoda i prerađevina autohtonih pasmina životinja s osobitim naglaskom na mogućnost brendiranja i ugradnje istih u turističko-gastronomsku ponudu, uz ponovnu uspostavu i/ili očuvanje biološke raznolikosti područja u skladu s propisima i preporukama Europske Unije.
- stvoriti uvjete za razvoj raznovrsne poljoprivredne proizvodnje, stvaranje alternativnih izvora prihoda, poticanje razvoja zajedničkih zaštitnih znakova i jedinstvenog marketinga za cjelokupno područje provedbe projekta
- Razvijanje zajedničkog marketinškog pristupa valorizaciji ponude u turizmu jela s identitetom ruralnog područja Istre i krasa, te prilagođavanje cjelokupne ponude ruralnog područja potrebama turističke ponude;
- Zajedničko poticanje razvoja ugradnje u visoku gastronomiju projektnog područja proizvoda s identitetom Istre i krasa;
- Zajednička valorizacija povezanosti identiteta i kulture življenja hrvatskog i slovenskog stanovništva ruralnog prostora Istre i krasa

Partneri:

LP: Poljoprivredno šumarska komora Slovenije, Poljoprivredno šumarski institut Nova Gorica( Slovenija)

P2: AZRRI - Agencija za ruralni razvoj Istre d.o.o. Pazin (Hrvatska)

P3: Istarska županija (Hrvatska)

P4: Sveučilište Primorska, Fakultet turističkih studija – TURISTICA (Slovenija)

P5: Turistička zajednica Istarske županije (Hrvatska)

Predviđeno trajanje projekta je 15 mjeseci:

Ukupna vrijednost projekta: 3.438.658,35 kn

Proračun za AZRRI: 1.167.221,25 kn (992.138,06 kn iz IPA fonda i 175.083,19 kn nacionalno sufinanciranje).

---

## **NATJEČAJ EUROPSKE KOMISIJE: „Support for information measures relating to the CAM for 2014“**

### **„Podrška mjerama informiranja koje se odnose na zajedničku poljoprivrednu politiku (ZPP)” za 2014. (2013/C 264/09)**

Ovaj poziv na podnošenje prijedloga temelji se na Uredbi Vijeća (EZ) 814/2000 o mjerama informiranja koje se odnose na zajedničku poljoprivrednu politiku (ZPP), odnosno reformu ZPP u periodu 2014.-2020.

Partneri:

LP: Ruralno razvojna asocijacija (Italija)

P1: Poljoprivredno istraživački centar (Italija)

P2: AZRRI- Agencija za ruralni razvoj Istre d.o.o. pazin

P3: Istarska županija (Hrvatska)

P4: Tehničko sveučilište München (Njemačka)

P5: Istraživački centar za voće Ravensberg (Njemačka)

Cilj projekta je informiranje što većeg broja ljudi o glavnim pitanjima reforme ZPP-a, u Italiji, Hrvatskoj i Njemačkoj.

Edukativna informiranja u Istarskoj županiji biti će organizirana za dvije interesne skupine: građane i ruralne djelatnike. Za građane obrađene tematike ticati će se: sigurnosti hrane, održivo upravljanje prirodnim resursima i razvoj ruralnih područja. Za ruralne djelatnike obrađene teme trebale bi se ticati provedbe novih mjera koje su uvedene reformom ZPP-a, poput konvergencije izravne pomoći, njihova „Ozelenjivanja“, kondicionalnosti, konkretnih mjera podrške za određene vrste proizvodnje, podrške mladim poljoprivrednicima i malim poljoprivrednim gospodarstvima, mehanizmima za podršku tržišta, organizacije za proizvodnju i međusektorske organizacije, razvoja kratkih lanaca nabave, upravljanje rizicima, sustava prihoda i osiguranja, pristupima sustavima kvalitete (ZOI Istarski pršut), inovacije i restrukturiranje, modernizacije i diversifikacije poslova i drugih ruralnih razvojnih mjera ili savjetodavnih sustava za poljoprivredna gospodarstva.

Radionice će provoditi djelatnici AZRRI-a i Istarske županije u na području grada Pule, Rovinja, Poreča i Pazina te na području Grada Zagreba.

Ukupna vrijednost projekta: 3.131.490,00 kn

Proračun za AZRRI: 332.115,00 kn (udio sufinanciranja ovisi od evaluacije Europske komisije, a može biti od 25-50%)

---

## AGROTURISTIČKA DJELATNOST

Turizam se na seljačkim obiteljskim poljoprivrednim gospodarstvima koji su upisani u Upisnik poljoprivrednih gospodarstava sukladno odredbama u poljoprivredi (NN 149/09 i 127/10) sve više razvija. Interes za ovim gastronomskim i kulturnim oblikom turizma sve je veći te iziskuje posebnu podršku i potporu od strane nadležnih tijela. AZRRI d.o.o. Pazin u nekoliko proteklih godina, stalno prati taj selektivni oblik turizma te konstantno radi na promociji i poboljšanju zakonske regulative.

Uz podršku AZRRI-a, u proteklih se godinu dana agroturistička djelatnost obogatila za još dva nova agroturizma u Istri. Radi se o agroturizmu Stara štala u Borutu, obiteljskog poljoprivrednog gospodarstva Merklin i preregistracije jedne konobe u agroturizam Ondina u Bričancima, kraj Savičente u vlasništvu obiteljskog poljoprivrednog gospodarstva Glavina. Interes za ovu skoro pa izgubljenju djelatnost se stalno povećava a potražnja gostiju za jednim takvim oblikom ponude je sve veća.

U 2014. godini AZRRI planira i dalje uz suradnju i ostalih nadležnih institucija koja reguliraju rad agroturizama raditi na promociji ovog selektivnog oblika turizma te pružati podršku agroturističkim udrugama kroz sljedeće aktivnosti:

- istraživanje europskih primjera dobre prakse
- upoznavanje sa zakonskom regulativom
- usmjeravanje daljnjeg razvoja u cilju formiranja i brandiranja prepoznatljivih seoskih domaćinstava;
- upoznavanje sa otvorenim Natječajima Ministarstva turizma, Ministarstva poljoprivrede, ribarstva i ruralnog razvoja, Ministarstva regionalnog razvoja, šumarstva i vodnog gospodarstva, Ministarstva gospodarstva, rada i poduzetništva i drugih nacionalnih i međunarodnih natječaja
- organiziranje raznih edukacijskih seminara
- upoznavanje sa načinom korištenja tipičnih istarskih proizvoda u ugostiteljsko turističkoj ponudi
- pripremanje dokumentacije za natječaje Europskog fonda za ruralni razvoj
- sudjelovanja na nacionalnim i međunarodnim sajmovima
- organiziranje edukativne radionice u Italiji za potencijalne voditelje didaktičkih agroturizama
- pružanje podrške pri brendiranju autohtonih proizvoda i standardizacije u sklopu AZRRI-evog Istarskog integralnog brenda
- Organiziranje petog po redu Dana otvorenih vrata agroturizma Istre 2014
- osvješćivanja javnosti o tradicionalnoj istarskoj hrani i vještinama

AZRRI će i u 2014. godini pružati savjetodavne usluge agroturizmima u sklopu Europskog fonda za ruralni razvoj, odnosno sadašnjeg IPARD programa, komponente V-Ruralni razvoj.

U suradnji sa ostalim nadležnim institucijama koja reguliraju rad agroturizama, AZRRI d.o.o. Pazin planira nastaviti aktivnosti promocije ruralnog područja preko formiranih udruga agroturizama u Istri te promocije i istoimenih agroturizama kao zaštitnog znaka ruralnog prostora.

S obzirom na veliku problematiku i veliki broj zakona i pravilnika koja reguliraju poslovanje agroturizama te velikog opsega posla koji iziskuje rad u uredu i rad na terenu (praćenje zakonske regulative iz područja financija, turizma, ugostiteljstva, poljoprivrede, zakona o radu, HACCP-a, minimalnih tehničkih uvjeta životinjskog porijekla, poticanja na otvaranje novih agroturizama, promocija na domaćem i inozemnom tržištu, sprječavanje sive ekonomije, pomoć pri otvaranju agroturizama, itd.) pojavljuje se potreba za angažmanom jedne osobe ili tima ljudi koja će se time konstantno baviti puno radno vrijeme.

**Prioritet 5)** Za kvalitetno provođenje gore navedenih aktivnosti potrebno je osigurati financiranje plaće jednog djelatnika te trošak marketinških aktivnosti u iznosu od 300.000,00 kuna, objašnjenje potrebnih sredstava na stranici br. 68;

---

## EDUKACIJSKI GASTRONOMSKI CENTAR ISTRE: KEY Q KLJUČ KVALITETE ISTARKE GASTRONOMIJE

Edukacijski gastronomski centar Istre financiran je europskim sredstvima zahvaljujući međunarodnom projektu KEY Q, čija je implementacija trajala od 2011. do 2013. godine.

Početakom 2014. godine očekuje se dobivanje Uporabne dozvole za legalnu uporabu objekta.

U edukacijskom gastronomskom centru KEY Q tijekom 2014. godine predviđamo slijedeće vrste edukacija:

### 1. GASTRONOMSKA VALORIZACIJA MESA AUTOHTONIH PASMINA I SORTI

*U cilju gospodarske valorizacije autohtonih pasmina i sorti organizirati će se radionice za početnike i profesionalce s ciljem upoznavanja s glavnim osobinama autohtonih pasmina i sorti, poznavanjem njihovih specifičnosti i korištenjem u izradi kvalitetnih jela.*

Polaznici će se upoznati s načinom uzgoja pojedine pasmine na farmi, tehnološkim postupcima obrade mesa u rasjekaoni u AZRRI-evom razvojnom laboratoriju (gruba i fina obrada te zrenje) i pripreme sirovina sa završnim tehnikama kuhanja u edukacijskoj kuhinji. Svaka pojedina pasmina, odnosno sorta biti će detaljno obrađena s obzirom na njene nutritivne i kulinarske osobine.

#### a. Edukacije o gastronomskoj valorizaciji mesa istarskog goveda

Radionice za profesionalce (kuhari sa kuharskim iskustvom), koji imaju ugovorno poslovnu suradnju s AZRRI-em.

Procjena je da bi u 2014. godini na radionici Edukacije o gastronomskoj valorizaciji mesa istarskog goveda sudjelovalo pedesetak kuhara.

Trajanje edukacije je jedan radni dan (12 sati) ili dva radna dana (po 6 sata).

Radionice bi bile organizirane ponedjeljkom i utorkom, s obzirom da su to dani kada ugostitelji imaju manji obim posla, ili su zatvoreni.

S obzirom da je maksimalan broj polaznika 10 kuhara po radionici (s obzirom na kapacitet Edukacijske kuhinje) predviđa se trajanje radionica za istarsko govedo tijekom mjeseca veljače i ožujka 2014. godine.

Predavači, odnosno kuhari mentori su renomirani kuhari iz Hrvatske.

#### b. Edukacije o gastronomskoj valorizaciji mesa istarskog magarca

Radionice za profesionalce (kuhari sa kuharskim iskustvom), koji imaju ugovorno poslovnu suradnju s AZRRI-em.

Procjena je da bi u 2014. godini na radionici Edukacije o gastronomskoj valorizaciji mesa istarskog magarca sudjelovalo desetak kuhara.

Trajanje edukacije je jedan radni dan (12 sati) ili dva radna dana (po 6 sata).

Radionice bi bile organizirane ponedjeljkom i utorkom, s obzirom da su to dani kada ugostitelji imaju manji obim posla, ili su zatvoreni.

S obzirom da je maksimalan broj polaznika 10 kuhara po radionici ( s obzirom na kapacitet Edukacijske kuhinje) predviđa se trajanje radionice za istarskog magarca tijekom u ožujku 2014. godine.

Predavači, odnosno kuhari mentori su renomirani kuhari iz Hrvatske.

## **2. VALORIZACIJA TRADICIONALNIH ISTARSKIH JELA**

Cilj Ovog tipa radionica je prije samog upoznavanja zainteresiranih polaznika sa tradicionalnim istarskim jelima oformiti multidisciplinarni tim koji bi istražio, popisao i opisao istarsku tradicionalnu kuhinju, njene sirovine, namirnice i jela.

Multidisciplinarni tim činili bi predstavnici: Etnografskog muzeja Istre, Istarske županije, turističko ugostiteljskih škola iz Istre, medija (odnosno novinara gastro kritičara), kuharskog saveza Istarske županije, turističke zajednice Istarske županije uz koordinaciju predstavnika AZRRI-a.

Nakon što radni tim definira istarska jela, namirnice i sirovine krenulo bi se sa realizacijom istih, njihovo pripremanje, opisivanje, senzorska analiza i slikanje, a sve u cilju izrade dokumenta (kataloga ili publikacije) istarske gastronomije kao nematerijalne istarske kulturne baštine. U pripremi jela koristile bi se usluge kuhara profesionalaca, a za pojedina jela usluge amatera (posebito domaćica). Cilj izrade takve dokumentacije je izrada baze podataka za kreiranje istarske gastropedije.

Nakon što se izradi službeni dokument istarskih jela, namirnica i sirovina, baza podataka služiti će kao platforma za zaštitu proizvoda i ishodovanje oznaka kvalitete.

Paralelno sa radom multidisciplinarnog tima, tijekom 2014. godine započele bi radionice za zainteresirane polaznike.

Cilj radionica je upoznavanje polaznika sa vrijednostima istarske gastronomske baštine i domaćom istarskom kuhinjom, sa vrhunskim namirnicama našeg teritorija te prepoznavanje važnosti jela i namirnica istarskog područja u kulturi Istre.

Polaznike se upoznaje sa tradicijom istarske gastronomije te sa načinom dobivanja namirnica. Svaka pojedina edukacija sastoji se od teoretskog i praktičnog dijela, a radionice bi bile sljedeće:

- a. Edukacija o izradi tradicionalnih istarskih tjestenina  
Poznavanje i priprema jela tjestenine tradicionalne istarske kuhinje  
Priprema tjestenina bez nadjeva (fuži, lazanje, posutice, pljukanci, fidelini, njoki od krumpira, njoki na žlicu) i s nadjevima (ravioli, ravioloni i krafli)
- b. Edukacija o izradi tradicionalnih istarskih mesnih jela  
Poznavanje i priprema mesnih jela tradicionalne istarske kuhinje  
Priprema slijedećih jela: šuga (šuga od junetine, šuga od divljači, šuga od kokoši), mesa u padeli (janjetina, kunelić, divljač, junetina, janjetina, jaretina), pečenih mesa (svinjetina, teletina, junetina) i kuhanih mesa ( junetina, ovčetina, janjetina, teletina, kokoš)

- c. Edukacija o izradi tradicionalnih istarskih ribljih jela  
Poznavanje i priprema ribljih jela tradicionalne istarske kuhinje  
Priprema slijedećih jela: riblja jela od plave ribe, bijele ribe i glavonožaca, školjaka i rakova tehnološkim postupcima mariniranja, kuhanja, prženja i pripreme u umacima (buzara i brudet).
- d. Edukacija o izradi tradicionalnih istarskih slastica  
Poznavanje i priprema tradicionalnih istarskih slastica  
Priprema tradicijekih istarskih slastica pečenih, kremastih i friganih ( fritula, kroštula, cukerančića, povetice, pandešpanj, jajarica, pinca, slatki krafi, punjeni njoki, breskve, bumbarški amareti, žavajon)

### **3. EDUKACIJA UČENIKA TURISTIČKO UGOSTITELJSKIH ŠKOLA IZ HRVATSKE I INOZEMSTVA**

Cilj radionica je upoznavanje mladih kuhara sa tradicionalnom istarskom gastronomijom te obrazovanje mladih kuhara u valorizaciji autohtonih namirnica.

Radionice se odvijaju u suradnji sa profesorima kuharstva/slastičarstva turističko ugostiteljskih škola iz Istre.

Mladi kuhari upoznati će se s načinom uzgoja pojedine pasmine na farmi, tehnološkim postupcima obrade mesa u rasjekaoni u AZRRI-evom razvojnom laboratoriju (gruba i fina obrada te zrenje) i pripreme sirovina sa završnim tehnikama kuhanja u edukacijskoj kuhinji. Svaka pojedina pasmina, odnosno sorta biti će detaljno obrađena s obzirom na njene nutritivne i kulinarske osobine.

U 2014. godini učenici smjera kuharstva turističko ugostiteljskih škola iz Pule, Poreča i Rovinja pohađati će radionice pripreme istarskih autohtonih jela u Edukacijskom gastronomskom Centru Istre s obzirom da je takva vrsta edukacije postala sastavni dio programa rada škola.

U fazi je realizacija projekta GOAL financiranog iz Programa LLP 2013 Leonardo-mobilnost. AZRRI je partner primatelj učenika te će isti boraviti u 2014. godini dva tjedna u Istarskoj županiji i u Edukacijsko gastronomskom centru KEY Q.

Aktivnosti financira Talijanska agencija za program Leonardo da Vinci.

### **4. OSTALO**

**Suradnja sa ostalim zainteresiranim institucijama koje su iskazale interes za suradnju:**

- a. Suradnja s Centrom za kulturu prehrane- Biotechnicon, Zagreb  
Suradnja se bazira na 4 modula: Zdravlje i nutricionizam, Hrana kao ponos, Hrana kao užitak i Hrana kao kultura koje Biotechnicon provodi u svom Centru u Zagrebu. Model suradnje bazira se na najmu prostora ili zajedničke organizacije radionica.  
Druga vrsta radionica vezana je za Wine and Spirit Education Trust (WSET) I i II razine čiji je promotor za Hrvatsku Biotechnicon. Edukacijski gastronomski centar istre može postati akreditirani satelite site za provedbu WSET programa.

Početakom 2014. godine planira se potpisivanje Sporazuma o suradnji između AZRRI-a i Biotechnicon-a.

- b.** Edukacija specijaliziranih radionica: bezglutenske gurmanske radionice- najam prostora  
Program radionica vezan je uz bezglutensku prehranu, a provoditi će se sa tvrtkom Abeona d.o.o. iz Poreča koja ima educirano osoblje za provođenje radionice i savjetovanja o bezglutenskoj prehrani. Osim teoretskog djela radionica bi se sastojale i od kuharskog djela u suradnji sa kuharima iz Hrvatske specijaliziranim za bezglutensku prehranu.
- c.** Suradnja s Hrvatskim Sommelier Klubom  
Radionice bi bile jednodnevne ili dvodnevne edukacije za stručno osoblje restorana i hotela, vinare i trgovce te radionice tematskog karaktera za ljubitelje vina. Radionice provode članovi Hrvatskog Sommelier Kluba. Drugi tip radionica vezan je za valorizaciju istarskih jela i sljublivanja hrane i istarskih vina.
- d.** Suradnja s putničkim agencijama  
Na upit turističkih operatera postoji mogućnost organizacije poludnevnih ili jednodnevnih radionica za strance kao i kulinarskih radionica u trajanju od tjedan dana. Cilj radionica je promocija istarske izvorne gastronomije. Realizacija istih ovisi o potrebama i upitima turističkih agencija.
- e.** Promocija Edukacijskog gastronomskog centra istre.  
U suradnji sa medijima (Glas Istre, TV Istra) organizirale bi se tematske radionice u cilju popularizacije i upoznavanja javnosti sa radom i programom Edukacijskog gastronomskog centra Istre.  
Prijedlog promocije: snimanje (Suradnja s TV Istrom) nekoliko tematskih emisija sa poznatim kuharima (npr. sudionici Mastersheffa i sl.) koji pripremaju istarske autohtone namirnice i prezentiraju ih široj javnosti. Također u nekoliko priloga u lokalnom dnevnom listu (Glas Istre) izlazili bi članci o navedenim radionicama.
- f.** Suradnja sa udrugom pršutara i Udrugom senzornih analitičara pršuta i drugih suhomesnatih proizvoda  
Najam prostora za organizaciju tečajeva za rezače- promotore Istarskog pršuta i raznih drugih tečajeva senzorske analize proizvoda.
- g.** Dan otvorenih vratiju „Edukacijsko gastronomskog centra Istre“  
Cilj manifestacije je promovirati rad Centra te upoznavanje šire javnosti s autohtonim namirnicama Istre.  
Jedna do dvije nedjelje u mjesecu travnju 2014. godine organizirao bi se dan otvorenih vratiju gdje bi se uz promotivne cijene meni-a organizirala degustacija autohtonih jela te razne radionice pripreme hrane.
- h.** Ostalo  
Na upit zainteresiranim strankama prostor Edukacijskog Centra Istre davao bi se u najam za razne radionice, seminare, kulinarske radionice, tim buildinge i ostalo.



Radionice u Edukacijskom gastronomskom centru Istre KEY Q provode se u suradnji sa slijedećim institucijama:

1. Škola za turizam, ugostiteljstvo i trgovinu , Pula
2. Turističko ugostiteljska škola Antuna Štifanića, Poreč
3. Strukovna škola Eugena Kumičića, Rovinj
4. SCF- Scuola centrale Formazione, Italia
5. Centar za profesionalnu edukaciju „Opera Villaggio del Fanciullo“ Trieste, Italia
6. CIVIFORM Centar za profesionalnu edukaciju, Cividale del Friuli, Italija
7. Casa Artusi, Forlimpopoli, Italia
8. Boscolo Etoile Academia , Tuscania , Italija

te ostalim samostalnim stručnjacima

Svaki polaznik biti će upoznat sa kućnim redom Edukacijske kuhinje, te će se prije početka tečaja potpisati Ugovor o pravilima ponašanja unutar prostora Edukacijskog Centra KEY Q.

Potreban proračun u 2014. godini:

Opis troška	Cijena- kn
<b>Promocija edukacijskog gastronomskog Centra Key Q (web stranica, brošura, promotivni leci)</b>	30.000,00
<b>Rad multidisciplinarnog tima</b>	40.000,00
<b>Radni materijali (brošure, skripte)</b>	15.000,00
<b>Hladni pogon (režijski troškovi, čišćenje i održavanje, deterđenti)</b>	55.000,00
<b>Didaktičke oprema (sitni inventar za potrebe kuhanja)</b>	30.000,00
<b>Namirnice</b>	85.000,00
<b>Osoblje</b>	75.000,00
<b>UKUPNO</b>	<b>330.000,00</b>

Očekivani prihod održavanja radionica je 200.000,00 kuna dok će se iznos od 130.000,00 kn pokriti iz redovnog poslovanja u skladu sa mogućnostima.

## ***TRŽIŠNI PROGRAMI***

## **ODJEL TRŽIŠNIH PROGRAMA**

Odjel Tržišnih programa podijelio je svoje aktivnosti u dva glavna dijela: Pozicioniranje mesnih proizvoda i prerađevina koje proizvodi Agencija kao prvi dio te na Istarski integralni brend kao drugi dio. Pri kraju svakog dijela nalazi se sumirani popis planiranih aktivnosti za 2014.

---

## POZICIONIRANJE I PRODAJA MESA I MESNIH PROIZVODA

### DUGOROČAN CILJ:

*Meso i proizvodi od mesa autohtonih pasmina Istre i divljači prepoznatljivi su proizvodi ustaljenih iznad prosječnih karakteristika koji se prodaju u specijaliziranim trgovinama i / ili u ponudi je biranih ugostiteljskih objekata u Hrvatskoj i šire kao plod njihove višegodišnje suradnje s AZRRI. Istarsko govedo je široko rasprostranjeno i mnogobrojno.*

### 1. RAZVIJANJE POSTOJEĆIH PRODAJNIH KANALA U ZEMLJI I INOZEMSTVU

U 2014. godini aktivnosti će se koncentrirati na produbljivanje odnosa s postojećim klijentima, a manje na stjecanje novih, budući da je stvorena dovoljno velika baza klijenata s potencijalom. Ovo podrazumijeva sortiranje klijenata u kategorije prema poželjnom ponašanju - promet, naplata, mogućnost uvođenja novih proizvoda u ponudu, učestalost kupnje, najčešće kupovani proizvod, poštivanje odredbi potpisanog ugovora i drugo. Na temelju ovih mjesečnih podataka posjete kupcima bi se planirale na način da se godišnje svi kupci posjete dva puta godišnje, a oni najuspješniji i mjesečno. Osoba zadužena za odnose s kupcima odlazila bi na teren u posjetu kupcima, sa svim ovim podacima, i kompetentno nudila klijentu dodatne proizvode, sugerirala unapređenje ponude i slične asistencije.

Naplata potraživanja će se provoditi i dalje u koordinaciji s računovodstvom kao što je to bio slučaj u prošlom razdoblju. Novo uvedena procedura dodjele rabata ugostiteljima polovicom 2013. godine se pokazala uspješnom budući da je motivirala ugostitelje na urednije izvršavanje svojih financijske obaveza u cilju ostvarivanja rabata na ukupni iznos kupljene robe koji je plaćen u određenom roku. Dotadašnja procedura dodjele rabata isključivo na kupovinu najskupljih dijelova „svježeg“ mesa i to samo najstarijim klijentima je u potpunosti ukinuta.

Općenito uzevši, problem s naplatom potraživanja obično nastaje onda kada se dopusti isporuka robe kupcu, a da prethodno nije podmirio sva dugovanja. Stoga se u 2014. godini planira obustava daljnjih isporuka kupcima koji nisu podmirili dugovanja unutar 45 dana do podmirenja duga. Isto tako, ako to dopuste interni resursi AZRRI-ja, plan je organizirati takvu kontrolu naplate potraživanja da unutar tog perioda od 45 dana, kupci neće moći naručiti robu ukupne vrijednosti veće od 5.000 kn.

Aktivnosti analize i sortiranja podataka će zahtijevati iznimno puno vremena uzimajući u obzir mogućnosti softvera za bazu podataka koji koristi Agencija (Synesis) i u ovom sastavu Odjela tržišnih programa to nije moguće ostvariti te se planira dodatna radna snaga za potrebe obavljanja ovih poslova.

### 2. PRODAJNI KANALI

#### 2.1 Ugostitelji

Ukupan broj ugostitelja koji imaju u ponudi meso Istarskog goveda polako raste iz godine u godinu i trenutno broji oko 80-tak aktivnih ugostitelja. Pojedini ugostitelji prestali su nabavljati meso Istarskog goveda zbog financijskih problema, ali njihov broj se stalno nadomješta novim zainteresiranim ugostiteljima. Namjera nije povećavati ukupan broj ugostitelja u nedogled, već postepeno povećavati broj kvalitetnih ugostitelja – onih koji će jela pripremati u

---

skladu s reputacijom mesa Istarskog goveda i koji ujedno uredno podmiruju svoje obveze prema AZRRI-ju, a sve u skladu s povećanjem broja jedinki Istarskog goveda.

Ove godine broj ugostitelja koji u ponudi imaju meso Istarskog goveda proširio se na područje Dalmacije, posebno na splitsko područje gdje vlada velika zainteresiranost za proizvodima AZRRI-ja. Rad s ovim kupcima, tj. povećanje prodaje u Dalmaciji, podrazumijeva aktivnosti u 2014. oko osmišljavanja sustava dostave za to područje. Plan je pokušati dostavom uključiti i otoke što je veliki izazov obzirom na visoke troškove organizacije redovnog transporta na područja slabije prometne povezanosti. U prilog ovoj mogućnosti ide najava prijevoza na otoke hidroavionima jedne privatne kompanije.

Važno je istaknuti ulazak ovog ljeta s mesom i suhomesnatim proizvodima Istarskog goveda u veliki sustav - Grupu Jadranka, Mali Lošinj, i to u kuhinje tvrtke Jadranka hoteli, koja sa svojih 6 hotela te vilama, restoranima i sportskim objektima ima ukupni smještajni kapacitet od 1.585 ležaja. Tvrtka Jadranka trgovina ima 14 trgovina u kojima su se prodavali suhomesnati proizvodi AZRRI-ja.

Konstantan rad s ovim kupcem značajno će doprinijeti daljnjem plasiranju postojećih, ali i budućih AZRRI-jevih proizvoda u njihove objekte budući da je riječ o velikim kapacitetima koji ima različite kategorije gostiju. Osim veličinom, ovaj klijent se ističe i iznimno urednim podmirivanjem dugovanja. Planiraju se česti odlasci ovom klijentu i vjerojatno razvijanje novih proizvoda prema njihovim potrebama.

AZRRI je po prvi put plasirao meso u restorane izvan Hrvatske i to u Salzburgu (Austrija), Pragu (Češka) i Malmou (Švedska). U svakom od tih slučajeva riječ je o višoj ili visokoj kategoriji restorana s reputacijom korištenja visokokvalitetne namirnice u kuhinji. U skoroj realizaciji je i ulazak na tržište Belgije. Pregovori s minhenskim ugostiteljem su isto u visokoj fazi realizacije. Širenje na tržišta tih zemalja ili bilo koje druge zemlje ograničeno je prvenstveno sirovinom – tj brojem jedinki Istarskog goveda jer povratna informacija ovih ugostitelja koji su počeli nabavljati meso od Agencije je vrlo ohrabrujuća sa stajališta reakcija njihovih gostiju. Dok se ulazak na Belgijsko tržište planira preko belgijskog distributera za zemlje BeNeLuxa, a na švedsko tržište preko švedskog distributera s podružnicom u Zagrebu, prodaja u Austriji i Češkoj se odvija direktno. Aktivnosti prodaje u većoj mjeri na tržištima izvan Hrvatske i Slovenije su direktno vezane uz troškove nabavke odgovarajuće ambalaže za transport mesa. Naime, meso se mora transportirati u prikladnoj ambalaži koja osigurava stalnu temperaturu mesa i omogućuje transport robe na odredište u zdravstveno ispravnom stanju. Nabavna cijena ovakve ambalaže je visoka te je jednaka iznosu prosječne narudžbe ugostitelja.

Planira se kalkulacijom troškova ambalaže i prodajne cijene ugostiteljima utvrditi isplativost prodaje mesa izvan Hrvatske.

Edukacijske radionice pripreme jela od mesa Istarskog goveda namijenjene su ugostiteljima koji nabavljaju meso od Agencije. Na ovim radionicama ugostitelji imaju prilike vidjeti Istarsko govedo uživo, u prirodi, i naučiti načine pripremanja jela od mesa Istarskog goveda. Budući da su svi ugostitelji prošli najmanje početni stupanj edukacije, planira se organiziranje radionica višeg stupnja znanja. Radionica s pripremom jela od mesa Istarskog magarca također je u planu s ciljem da se ova pasmina revitalizira na jednak način kao i Istarsko govedo. Dodatno, planira se ponuditi tečaj pripreme jela na bazi mesa od divljači. Iduće godine će se radionice početi održavati u novom prostoru na Gortanovom brijegu te po prvi put Agencija neće morati iznajmljivati prostore od drugih ugostitelja. Ovo daje veliku slobodu u formiranju termina za radionice te otvara mogućnost održavanja radionica više puta na

godinu. Svaka radionica je do sada ostvarila financijsku dobit zbog pozitivnog odaziva ugostitelja te se planira tako nastaviti i u 2014.

## 2.2 Trgovci

Prodaja suhomesnatih proizvoda u trgovinama odvija se isključivo direktnim kontaktom AZRRI i trgovca osim na 2 prodajna mjesta – Zračna luka Zagreb i BI Village gdje se koristi posrednik (jedan pokriva oba mjesta). Posljednji kvartal 2013. obilježen je snažnom aktivnošću plasiranja proizvoda u male specijalizirane trgovine u Zagrebu. Ova godina završit će se s više od dvostruko većeg broja prodajnih mjesta u odnosu na prošlu godinu.

Potrebno je istaknuti po prvi put prodaju proizvoda na strano tržište i to u Koper što je omogućeno uvođenjem HACCP sustava te dobivanjem EU izvoznog broja objekta.

Lista prodajnih mjesta i trgovaca u 2013. – sezonska i stalna:

Unutar Istarske županije		Izvan Istarske županije	
1	BRIONI - suvenirnica	1	JADRANKA TRGOVINE, Mali Lošinj
2	JELENIĆ mesnica, Pula	2	PINKLEC DELICIJA, Zagreb
3	MESNICA KALČIĆ, Vrsar	3	NATURA CROATICA, Zagreb i online
4	ZIGANTE	4	SVANTEVID, Zagreb,
5	ZRAČNA LUKA PULA	5	PETROL, 2 trgovine (Desinec + Split)
6	ALVERDE mesnica, Pula	6	AGRARIA KOPER, 2 trgovine (Koper + Lucija)
7	BAKIN mesnica, Medulin	7	BORNSTEIN vinoteka, Zagreb
8	BI VILLAGE, Fažana	8	BLATO 1902, Zagreb
9	UTO ISTRIANO, Poreč	9	ZRAČNA LUKA ZAGREB
10	VALALTA, Rovinj	10	MILENIJ HOTELI, Opatija
11	TRG PROIZV. OBRT CRISPINILLA, Poreč		
12	Z:T.O. BENVENUTI, Trviž		
13	SAPORES HISTRIAE, Rovinj		

*Napomena: Prodajna mjesta su poredana slučajnim odabirom*

U 2014. godini aktivnosti oko trgovaca koncentrirat će se uglavnom na održavanju ovog broja trgovina, posebno onih koji nisu sezonskog karaktera jer se značajan broj prodajnih mjesta otvorio od druge polovice 2013.

Potrebno je redovito posjećivati trgovce i kontrolirati jesu li proizvodi uredno izloženi na policama, način na koji su izloženi te koliko je kaliranje u masi proizvoda. Planirano je pronalaženje modela koji će ove aktivnosti podržavati na najisplativiji i najučinkovitiji način.

### **2.3 Sajmovi**

U 2013. godini organizirala se sajamska prodaja proizvoda od mesa Istarskog goveda i divljači po prvi put uz pomoć studenata kao prodavača što se pokazalo iznimno uspješno te se na početku planirana prodaja samo tijekom ljetne sezone produžila na prodaju do Nove godine. Izvan sezonska prodaja odvija se u Puli na tržnici, petkom i subotom prijedodne, te se u prosjeku proda oko 100 komada kobasica. Ova vrsta direktne prodaje ima puno prednosti: relativno mali trošak u usporedbi s ostvarenim prometom, direktan kontakt s potrošačima, naplata je na licu mjesta, besplatna promocija. Sustavnim praćenjem sudjelovanja na mnogim manifestacijama u 2013. formirani su zaključci koji pomažu u poboljšavanju postojećih proizvoda, u kreiranju novih proizvoda te u izboru prikladnih manifestacija za sudjelovanje u 2014. Za uspjeh ovakve prodaje ključan je odabir studenta – odgovorne i motivirane osobe koja će se truditi da povjeren posao izvrši u skladu s dogovorenim. Svakako se planira nastaviti sa ovom vrstom prodaje i u 2014. godini.

Uz to, pokazalo se prijeko potrebnim da se otvori stalno prodajno mjesto AZRRI-jevih proizvoda što će se pokušati i realizirati u 2014. Naime, kupci (sada već stalni) snažno negoduju ako se prodavač-student ne pojavi u petak ili subotu na tržnici jer „Nemaju gdje drugdje kupiti te proizvode“. Trgovina koja prodaje AZRRI proizvode nalazi se najviše 50 m udaljena od pozicije štanda, međutim trgovac ističe svoje proizvode u prvi plan, dok su AZRRI-jevi u pozadini. Stoga je nužno pronaći stalno prodajno mjesto AZRRI proizvoda koje će prodavati proizvode bez dodatnih trgovačkih marži i koje će proizvode prikladno promovirati.

Degustacijska prikolica biti će novi pristup potrošačima i potencijalnim kupcima. Riječ je o malom objektu smještenom na prikolici kojeg može vući vozilo B kategorije, prilagođenom proizvodima koji zahtijevaju poštivanje temperaturnog režima – u ovom slučaju mesa i mesnih proizvoda Agencije. Objekt je opremljen rashladnim vitrinama i rashladnom komorom. Detalji vezani uz nabavku prikolice mogu se naći u aktivnostima Odjela razvojnih programa koji procjenjuje da će prikolica biti dostavljena Agenciji u 3. mjesecu 2014. godine. Planirana je promocija proizvoda u vrijeme događanja raznih manifestacija i koja se po potrebi jednostavno preseli s lokacije na lokaciju. Degustacijska prikolica će imati montažni stol koji će se koristiti prilikom degustacija tj kušanja proizvoda te na taj način približiti autohtone proizvode potrošačima. Za početak, testirat će se različite lokacije za promociju – svaki dan u drugom gradu Istre, a zatim i u Rijeci i Zagrebu. Na temelju dobivenih rezultata odlučit će se koji će se koncept dalje usavršavati.

Promociju može obavljati djelatnik Agencije ili student, a planira se i razmatranje suradnje s agro udrugama.

### **2.5 Mesnice**

Prodaja na sajmovima pokazala je da su potrošači zainteresirani za proizvode od mesa Istarskog goveda i divljači. Stoga se planira plasiranje konfekcioniranog pakiranja mesa autohtonih pasmina i divljači Istre u mesnicama. Pojedini trgovci koji već prodaju

suhomesnate proizvode od mesa Istarskog goveda pokazali su zainteresiranost za suradnju na ovom području te se planira razmatranje vida suradnje. Meso Istarskog goveda bi i dalje prolazilo kroz proces zrenja, a zatim bi se rezalo na porcije prikladne za 2 do 4 osobe te takvo pakiralo. Ovdje treba pažljivo definirati sustav kontrole prodaje kako bi potrošač uvijek dobio ono što je kupio.

### 3. PROIZVODI I BREND ISTRIJANA

Lista prerađevina koji su se prodavali u 2013. godini prikazana je u tablici.

NAZIV PROIZVODA	
1	Viola
2	Bakin
3	Kaparin
4	Morožin
5	Svježa kobasica
6	Jelenska kobasica
7	Jelenska salama
8	Lovačka kobasica
9	Istarska kobasica
10	Domaća kobasica
11	Panceta
12	Ombolo

Lista prerađevina prodavanih u 2013.

Prihvaćenost proizvoda najbolje opisuju reakcije potrošača koji kupuju proizvode direktno sa AZRRI štanda. Na početku je to bila kupovina iz znatiželje i kao podrška proizvođaču da Istarsko govedo ne izumre kao pasmina. Međutim, sada je većina tih kupaca postala stalnim kupcima koji pamte proizvode iz asortimana. Iz njihovih komentara i rezultata prodaje jasno je da su nositelj prodaje kobasice od mesa Istarskog goveda, ali velika jagma vlada za jelenskom kobasicom, pancetom i ombolom.



U više navrata prodaja je ostajala bez proizvoda zbog velike potražnje koju proizvodnja nije mogla zadovoljiti. Planiraju se prodajni rezultati viši za 30%, u skladu s planovima proizvodnje, što bi trebalo spriječiti nestašicu proizvoda usred ljeta ili pred Božić, najbolje periode za prodaju u godini.

Stoga treba nastaviti s isticanjem prednosti AZRRI-jevih proizvoda u odnosu na druge, a to su:

- ✓ direktna suradnja s uzgajivačima Istarskog goveda;
- ✓ kontroliran uzgoj i prehrana ( krepka i sočna krmiva, bez soje);
- ✓ registriran objekt prerade s HACCP standardom;
- ✓ prirodan ovitak kobasice, bez pojačivača okusa, bez GMO, bez glutena, bez laktoze;
- ✓ minimum konzervansa (70% manje u odnosu na standardnu industrijsku proizvodnju)
- ✓ prirodno sušenje proizvoda bez dodavanja ubrzivača procesa
- ✓ korištenje sastojaka iz najbliže okoline

Alati kojim će se to učiniti su dani pod točkom 5.

## Brend Istrijana

U 2013. godini kao značajniji problem istaknula se ograničena mogućnost prodaje kobasica u trgovinama bez obzira da li je osnovna sirovina od mesa Istarskog goveda, divljači ili svinje. Naime, ubrzo nakon plasiranja proizvoda u veliki trgovački lanac, identificirani su problemi tehnološke prirode, problemi brendiranja i pozicioniranja proizvoda na tržište. Problemi su se sastojali u tome da se kobasice nisu prodavale po komadu, već po kilogramu. Ovo podrazumijeva isticanje cijene po kg od na primjer 220 kn/kg pored AZRRI-jevih kobasica što je asocijalo da je to cijena jednog komada kobasice (težine cca. 230 g) i što je psihološki negativno utjecalo na odluku o kupovini kod potencijalnog kupca. Na postojećim etiketama za kobasice uočile su se problemi brendiranja tj. nelogičnosti oko naziva pojedinačnog proizvoda, podgrupe proizvoda i grupe proizvoda. Kvaliteta papira etikete je bila nezadovoljavajuća (masnoća kobasica probija na papirnatu etiketu koja se promoći i postaje ružna, a kobasica se rosi unutar perforirane vrećice (ispušta vlagu zbog kaliranja) te etiketa postaje i teško čitljiva zbog nastale magle. Uslijed nepažljivog rukovanja prodavača prilikom stavljanja proizvoda na police, perforirane vrećice bi pucale, a takav proizvod je brže podložan kaliranju i kvarenju (ako nije na propisanoj temperaturi).

Zbog svih tih razloga pristupilo se osmišljavanju novog pakiranja koje će poštovati zahtjeve proizvodnje proizvoda neujednačenih dimenzija koji mora biti u perforiranoj vrećici. U drugoj polovici 2013. došlo se i do rješenja. Formiran je naziv grupe proizvoda: Istrijana. Svaka podgrupa ima svoj naziv, međusobno usklađen, i razvijen na način da je lako primjenjiv na svaki novi pojedinačni proizvod ili novu podgrupu proizvoda. Pakiranje je osmišljeno tako da se kobasica stavlja u perforiranu vrećicu, zamata u papir kojeg obavija etiketa učvršćena deklaracijom. Izgled etikete je izveden tako da su slova uvijek čitljiva. Papir sprječava da masnoća i brašno iz perforirane vrećice prijeđe na dlan.

Novi izgled pakiranja potpuno je primjenjiv na sve vrste kobasica i proizvode četvrtastog oblika poput pancete. Dizajn spaja tri osnovne osobine kobasica od mesa autohtonih pasmina: tradiciju, modernost, ekskluzivitet.



### Prikaz novog izgleda proizvoda brenda Istrijana

Kobasice koje su izložene u standardno velikim rashladnim vitrinama nalaze se u pripadajućoj kutiji koja je izbrendirana tako da prati dizajn kobasica. Na taj način kobasice su se i fizički odvojile od ostalih, pokazujući jasno kupcu da su ovi proizvodi drugačiji od ostalih.

Osmišljen je sustav komadne prodaje proizvoda koji se počeo realizirati u koordinaciji s Laboratorijem za preradu mesa. Svaka deklaracija na sebi će imati istaknuti težinu u gramima, a cijene na policama dućana bit će za jedan komad.

Zasad se proizvodi s novim dizajnom i po komadu prodaju jedino u trgovinama Agrarije Koper, a planira se u 2014. prijeći u potpunosti na komadnu prodaju za sve proizvode. Ovo zahtjeva novu kalkulaciju cijena svih proizvoda.

Planira se daljnja standardizacija vizualnog identiteta: primjena na različita prodajna mjesta, ovisno o tome da li se kobasice prodaju u rashladnoj vitrini, samostojećem frižideru s drugim proizvodima ili samostalno u odvojenom frižideru.

---

#### 4. PLASIRANJE NOVIH PROIZVODA NA TRŽIŠTE

U aktivnosti Odjela tržišnih programa za 2014. godinu svakako ulaze i aktivnosti vezane za pozicioniranje novih proizvoda na tržište. Ovo podrazumijeva određivanje komercijalnog pakiranja (npr. duža ili kraća kobasica), komercijalnog naziva proizvoda, kalkulacije prodajne cijene, odabir odgovarajućeg kanala prodaje i određivanja uvjeta prodaje.

Novi proizvodi u 2014. godini će se više koncentrirati na razvijanje trajnog programa prerađevina u odnosu na „svjež“ meso.

Tako će se po prvi put prodavati kobasica od mesa Istarskog magarca što će zahtjevati istraživanje tržišta prije nego što se proizvod standardizira. Tržište je odlično prihvatilo svinjski program: Istarsku kobasicu - trajnu kobasicu od 10 % mesa Istarskog goveda i svinjskog mesa, pancetu i ombolo. Proizvodnju i pakiranje Trajne kobasice od 96% svinjskog mesa bi trebalo prilagoditi tržištu da bi bila jednako uspješna kao i ostali proizvodi od svinjetine.

Mljeveno meso Istarskog goveda se po prvi put plasiralo kao brza hrana - hamburger koji su se pripremali na 2 benzinske postaje uz autoput, a promet od prosječno 120 kg mljevenog mesa svakih 7 do 10 dana usred ljetne sezone utjecalo je na AZRRI-jeve planove proizvodnje i prodaje za 2014. godinu. Tako se planira prodaja već gotove smjese mljevenog mesa oblikovanog prema potrebama tržišta – za pljeskavice, hamburgere, čevape ili na podlošku od stiropora. U istraživanje tržišta bit će uključeni AZRRI-jevi ugostitelji, posebno veliki sustavi poput Jadranka hotela, ali iskoristit će se i mogućnost direktnog kontakta s potrošačima te će se osmisliti način prodaje mesa iz mobilne prikolice.

Morožin, sušeni but Istarskog goveda u masl. ulju, jedan je od najtraženijih proizvoda od strane ugostitelja. Zbog toga se u 2014. planira daljnji rad na ovom proizvodu – razvoj inačica u pakiranjim prikladnim i za krajnje potrošače.

Gotova jela su program namijenjen ugostiteljima. Proizvodi interesantni ugostiteljima će se osmisliti na osnovu mesa divljači i na osnovu mesa Istarskog goveda u umaku od rakčica

Kao novi proizvodi na tržištu planiraju se proizvodi od Istarske ovce i Istarske koze za koje će se prvo istražiti potrebe tržišta pomoću anketa, zatim odrediti pakiranje i kalkulacija prodajnih cijena proizvoda.

Poslovni i božićni pokloni pojavljuju se kao novi proizvod AZRRI budući da je trend poklanjanja gastronomskih delicija na vrhuncu. Potrebno je osmisliti više cijenovnih kategorija poklona, izraditi katalog i ponuditi tržištu proizvode. U izradi ambalaže poklona svakako treba uključiti obrtnike iz Istre gdje god je to moguće.

---

## 5. RAZVIJANJE BRENDA – MARKETING I SPONZORSTVO

O prelasku na novi dizajn proizvoda treba upoznati širu javnost. Stoga se planiraju razne marketinške aktivnosti koje će se prilagoditi budžetu: od konferencije za novinare, plaćenih oglasa u časopisima velike čitanosti, *bannera* na internetskim portalima, degustacija, predavanja po školama, štampanja reklamnog materijala, korištenja medijski eksponirane osobe za promociju proizvoda... mogućnosti su razne, a koje će se aktivnosti provoditi vidjet će se na osnovu raspoloživih financijskih sredstava, ali i ljudskih resursa. Svakako se planira suradnja s drugim istarskim agencijama i institucijama po ovom pitanju – npr. turistička zajednica po pitanju suradnje s marketinškom agencijom za zakupljivanje medijskog prostora, Zavod za javno zdravstvo koji po školama u Istri održava predavanja o zdravoj prehrani i drugi. Fotokatalog s proizvodima Istrijane je u izradi, tiskanje se planira za 2014. Tiraža će biti usklađena s budžetom.

Planirana je izrada web stranice Istrijana na kojoj bi bila moguća i online prodaja proizvoda. Katalog poslovnih i božićnih poklona bio bi objavljen na ovoj stranici.

### **Popis aktivnosti za 2014. vezano uz pozicioniranje i prodaju mesa i mesnih prerađevina:**

- održavanje odnosa s postojećim kupcima;
- formiranje baze podataka kupaca s redovitim praćenjem i izvještavanjem o njihovom kupovnom ponašanju;
- klasifikacija kupaca ovisno o rezultatima;
- formiranje modela odnosa s kupcima prema njihovoj klasifikaciji;
- utvrđivanje cijene ambalaže i pakiranja za transport na udaljena tržišta;
- povećati broj edukacijskih radionica za ugostitelje;
- edukacijska radionica za jela na bazi Istarskog magarca;
- dodati pripremu jela od divljači pored jela od Istarskog goveda;
- u koordinaciji s Gospodarskim odjelom osmisliti dostavu za područje Dalmacije, Zagreba te tržišta izvan Hrvatske;
- osmisliti efikasan model suradnje s trgovcima;
- pronalazak stalnog prodajnog mjesta za proizvode Agencije i pokretanje prodaje;
- osmišljavanje koncepta prodaje iz mobilne prikolice;
- osmišljavanje koncepta prodaje u mesnicama;
- prelazak na komadnu prodaju svih prerađevina s kalkulacijom cijena;
- prelazak cjelokupnog asortimana na novi dizajn;
- zaštita znaka „Istrijana“;
- određivanje standarda prezentacije proizvoda Istrijana;
- plasiranje novih proizvoda na tržište;
- osmišljavanje božićnih poklona i realizacija;
- tiskanje fotokataloga Istrijana proizvoda;
- osmišljavanje marketinškog plana Istrijane;
- izrada web stranice Istrijana.

---

## ISTARSKI INTEGRALNI BREND

Projekt integralnog istarskog brenda (kraće: IIB) podrazumijeva, sažeto, plasiranje na tržište poljoprivredno-prehrambene tradicionalne istarske proizvode iznad prosječne kvalitete.

Studija integralnog brendiranja poljoprivredno-prehrambenih proizvoda koja je završena 2012. identificirala je sljedeće grupe proizvoda kao prve nositelje brenda:

1. Vino;
2. Tjestenine i slastice;
3. Istarski pršut;
4. Maslinovo ulje;
5. Meso i mesni proizvodi od mesa izvornih pasmina i mesa istarske divljači.

U 2013. godini nastavilo se s aktivnostima koje su predviđene Integralnim planom brendiranja poljoprivredno prehrambenih proizvoda Istarske županije čiji je glavni nositelj AZRRI. Ako se dolje navedene aktivnosti u potpunosti financijski i politički podrže, moguće je dobiti prve proizvode s IQ oznakom u ljetu 2014.

### CILJ

*Cilj projekta IIB je podizanje standarda proizvodnje malih istarskih proizvođača, rast proizvodnje svakog proizvođača uključenog u projekt i povećanje broja proizvođača uključenih u projekt što je posljedica velike potražnje tržišta za tim proizvodima.*

### 1. IQ OZNAKA = OZNAKA IIB PROIZVODA

Određen je vizualni identitet oznake Integralnog istarskog brenda. To će biti dosadašnja IQ oznaka, zaštićena kao žig i u vlasništvu je Istarske razvojne agencije - IDA. Razvijena je pozitivna suradnja AZRRI – IDA u pogledu korištenja ove oznake. Nema knjige standarda za korištenje IQ oznake i time određeni elementi vizualnog identiteta: osnovni i pomoćni sustav boja, fascikle, brošure, narudžbenice, računi, dostavnice, PowerPoint predložak, pozicioniranje logotipa i sustav označavanja na proizvodima, logotip u interijeru, logotip u oglašavanju, slogan i njegova upotreba, izgled polica u trgovini, odjeća prodavača u trgovinama s IQ proizvodima, posjetnice i sve ostalo što spada u knjigu standarda. Planira se prijenos prava korištenja IQ oznake s IDA-e na AZRRI da bi AZRRI mogao izraditi knjigu standarda upotrebe IQ oznake. Period zaštićenosti IQ oznake ističe 2015. godine te je potrebno voditi računa o rokovima potrebnim za produženje perioda zaštićenosti.

U daljnjem tekstu IQ proizvodi i IQ trgovine označavaju proizvode Istarskog integralnog brenda, odnosno trgovinu s proizvodima Istarskog integralnog brenda.

## 2. KRITERIJI IQ PROIZVODA

Razgovori s potencijalnim proizvođačima su se nastavili i u 2013. i njihova zainteresiranost za suradnju je velika. Iako im se možda na početku 2013. godine ideja proizvoda okupljenih u Istarski integralni brend činila kao lijepom, ali malo vjerojatnom, aktivnosti koje su nastupile u drugoj polovici godine ih sve više uvjeravaju u skorou mogućnost realizacije same ideje.

U 2014. planira se određivanje kriterija IQ proizvoda i standarda koje proizvođač treba postići kako bi se njegov proizvod mogao plasirati. Ovo podrazumijeva ne samo standard kvalitete proizvoda već i količine proizvodnje i eventualno ulaganje u ambalažu kako bi se proizvod mogao brendirati i prodavati u trgovinama. Ovo posljednje se posebno tiče slastičara i tjesteniničara.

Za svaku grupu proizvoda potrebno je izraditi zasebne kriterije. Kriteriji trebaju biti lako mjerljivi i dostupni. U njihovom određivanju neizostavna je koordinacija s proizvođačima i tehnološkim stručnjacima. Potrebno je formirati bazu podataka, tj. registar proizvođača na način da je pregled brz i jednostavan. Ovo bi moglo značiti i nabavku prikladnog softvera za što bi trebalo ispitati mogućnosti suradnje uspostave elektronskog sustava praćenja IQ proizvoda Si.Tra. softverom kojeg je razvila agencija ASSAM, Marche, s kojom je AZRRI potpisao sporazum o suradnji. Naime, ova agencija je osmislila oznaku QM (Qualita Marche) i razvila elektronički sustav praćenja porijekla proizvoda „od farme do stola“. Ovu oznaku uglavnom nose prehrambeni proizvodi.

### 3. PRODAJNI KANALI IQ PROIZVODA

#### 3.1 Trgovine

IQ specijalizirane trgovine će biti jedan od prvih i glavnih kanala prodaje IQ proizvoda. Nakon brojnih konzultacijama s predstavnicima općina i gradova oko mogućeg prodajnog prostora u njihovom vlasništvu ili vlasništvu županije, analizira se mogućnost prihvaćanja ponude Grada Pazina i odabir trgovačko-ugostiteljskog prostora koji se nalazi u prizemlju pazinskog Kaštela kao prikladne lokacije za prodajni prostor proizvoda integralnog istarskog brenda. Druga lokacija prodajnog prostora za IQ proizvode moguća je u prostoru uljare San Lorenzo, a kao treća lokacija pojavljuje se i preuređen vinski podrum Istarske sabornice u Poreču.

Isplativost otvaranja IQ trgovina u Kaštelu i Vodnjanu se mjeri:

- brojem IQ proizvođača;
- brojem registriranih proizvođača u sustav;
- količinom proizvodnje IQ proizvoda, odnosno prometom koji ostvaruju IQ proizvođači njihovim proizvođačima;
- uspostavom i primjenom standarda proizvodnje IQ proizvoda (koliko je proizvođača unaprijedilo proizvodnju zbog prodaje u IQ trgovinama);
- kontrolom porijekla IQ proizvoda (broj proizvoda kojem je moguće utvrditi porijeklo);
- brojem posjetitelja muzeja u Kaštelu;
- brojem otvaranja privatnih inicijativa – nove trgovine i/ili obrti, održavanje manjih manifestacija ispred Kaštela i u prostoru njegovog dvorišta;
- brojem posjetitelja Pazina i Vodnjana

Isplativost otvaranja IQ trgovine se ne smije mjeriti u zaradi od prodaje IQ proizvoda. Ove trgovine funkcioniraju na principu niskih marži. Dakle, želi se postići što je moguće veća potražnja za IQ proizvodima i veliki promet od prodaje, a ne prihod.

#### 3.1.1. Pazin, Kaštel

Izrađen je glavni projekt rekonstrukcije prostora u dogovoru s konzervatorima te je raspisan pozivni natječaj za prikupljanje ponuda za izvođenje građevinsko-obrtničkih radova koji je u tijeku. Nakon završetka natječaja bit će poznata vrijednost radova potrebnih za obnovu ovakvog prostora. Glavnim projektom je predviđen prostor u kojem dominiraju kameni zidovi i svodovi ističući svoju ljepotu prikladno odabranom rasvjetom s jednostavnim i nenametljivim inventarom. Materijali su prirodni, drvo, kamen, željezo i keramika, čime se želi asociirati da je sve što se nalazi u prostoru takvo: prirodno, jednostavno, nezamaskirano i kvalitetno, baš kao što je to i sam brend tj. njegovi proizvodi.

Planirana je i sušara u prostoru pod voltom čija će vrata biti ostakljena, a kad joj posjetitelj priđe, svjetla će se upaliti te otkriti prizor kobasica koje vise sa stropa.

Prostor je trgovačko-ugostiteljske namjene te se stoga planira ugostiteljska djelatnost kao dodatak trgovačkoj. S ugostiteljskom djelatnošću planira se ostvariti prihod na način da se osmisli model u kojem će se ugostiteljski dio prepustiti profesionalnom ugostitelju koji će plaćati naknadu najma prostora, a za čiju će se naknadu moći plaćati rad osobe koja će prodavati proizvode integralnog istarskog brenda.

---

Kad bi se iznajmila i trgovačka djelatnost prostora, tada se ne bi moglo ograničiti trgovca u visini njegovih marži tj. cijena. Osnovni cilj prodajnog mjesta proizvoda integralnog istarskog brenda jest u tome da se proizvodi prodaju po cijenama koje su gotovo jednake proizvođačkim cijenama. Cijeli smisao prodajnog prostora bio bi izgubljen.

Ulaganje u prostor bi se moglo u dogovoru s gradom Pazinom ukalkulirati kao cijena najma za čiji iznos bi onda AZRRI bio oslobođen plaćanja najamnine.

Prostoru pripada i dio terase ispred Kaštela koji se planira iskoristiti za privlačenje potencijalnih kupaca u prostor.

Ispitat će se mogućnost slobodnog korištenja unutarnjeg dvorišta u koji se ulazi iz prodajnog prostora iako zasad konzervator to ne dozvoljava. Naime, postavljanje klime konzervator trenutno vidi jedino kraj ulaznih vrata u dvorište što znači suženi prolaz u dvorište što je obezvrijeđivanje prostora jer je to dvorište s travnjakom idealno za povremena druženja na otvorenom kad to vremenske prilike dozvoljavaju.

Ujedno se planira nastavak suradnje s udrugom Inspirit u korištenju prodajnog prostora s namjenom održavanja kratkih edukacijskih predavanja, pa se tako i glavnim projektom predvidjela mogućnost jednostavne transformacije prostora za potrebe udruge. Ovim se potpomaže djelovanje dva vrijedna projekta, udruge Inspirit i AZRRI-ja.

### **3.1.2. Uljara San Lorenzo**

Po površini gotovo dvostruko manji od prostora u Kaštelu, ovo je prostor u kojem su se održavale degustacije maslinovog ulja i njegova prodaja. Iako značajno manje atraktivan od prostora u Kaštelu, sredstva potrebna za privođenje prostora namjeni su nezanemarivo manja. Namjena ovog prostora bila bi isključivo trgovačka zbog male površine prostora. Okosnica dizajna IQ trgovina se postavila izradom glavnog projekta trgovine u Kaštelu. Pažljivim uređenjem interijera bi se pokušala podići atraktivnost samog prostora i kreirati atmosfera korištenjem prirodnih materijala i drugim dizajnerskim rješenjima.

Kao i prostor u Kaštelu, tako bi i ovaj prostor utjecao pozitivno na razvijanje privatne inicijative obližnjeg susjedstva, samog grada Vodnjana i njegove okolice.

Ovaj prostor moći će zaživjeti samo uz svesrdnu podršku turističke zajednice koja će ovo mjesto uključiti u redovnu posjetu turista željnih autentičnih proizvoda Istre.

### **3.1.3. Vinski podrum Istarske sabornice**

Prostor vinskog podruma preuređen je s namjenom održavanja degustacija te ovim preuređenjem nije predviđena i prodaja proizvoda. Za potrebe IQ trgovine ovaj prostor bi trebalo ponovo preurediti na način da ga se preuredi u prostor u kojem će se moći izlagati proizvodi smješteni na policama. Zbog veličine investicija, ali i uspješne rekonstrukcije vinskog prostora, u 2014. godini korištenje ovog prostora se planira više u pravcu promocije IQ proizvoda nego prodajnog prostora.



### **3.2 Sajmovi**

Pored prodaje u IQ trgovinama, potrebno je omogućiti IQ proizvođačima prodaju i na sajmovima. Osim samog izgleda štanda i pronalaženja načina izlaganja proizvoda, potrebno je osmisliti način prodaje. U Istri više institucija promovira proizvođače na sajamskim manifestacijama: HGK IŽ i OK IŽ su napoznatije. Potrebno je pokušati osmisliti model suradnje s nekom od tih ili sličnim institucijama kako bi se izbjeglo preklapanje poslova tih institucija i AZRRI-ja. Suradnja s LAG-ovima će se također nastojati formirati s istim ciljem.

### **3.3 Prodaja na kućnom pragu**

Treba voditi računa da je projekt Istarskog integralnog brenda prije svega pomoć malim proizvođačima, onima koji nemaju financijska sredstva i/ili znanja za izlazak na tržište. Velikim proizvođačim koji su se etablirali na tržištu ovaj projekt možda neće biti dovoljno interesantan za sudjelovanje u njemu. Za one proizvođače koji imaju ili žele imati prodaju IQ proizvoda na kućnom pragu, omogućit će se edukacija i konzultiranje oko izlaganja IQ proizvoda jer je potrebno u svrhu uspješnog brendiranja da kupci IQ proizvoda na svim prodajnim mjestima nailaze na prepoznatljivu nit u prezentaciji IQ proizvoda.

### **3.4 Prodaja putem web trgovine**

Na IQ web stranicama moći će se kupiti IQ proizvode. Prije definiranja dizajna web stranice, odabrat će se model kupovanja – mogućnost praćenja stanja na zalihama, rokovi dostave, modeli plaćanja i drugo.

## 4. MARKETING I PR

Proizvodi s oznakom IQ moraju postati prepoznatljivi široj javnosti, prodajna mjesta trebala bi se nalaziti u svim turističkim vodičima turističkih zajednica Istre i Hrvatske, a kuhari nabavljati namirnice kontaktiranjem IQ trgovina ili proizvođača IQ proizvoda. Koristit će se svaka prigoda za promociju IQ proizvoda. Tako će se naprimjer na AZRRI-jevim edukacijskim radionicama za pripremu jela od mesa Istarskog goveda koristiti IQ proizvodi što je više moguće. Samo na taj način moći će se stvoriti velika potražnja za IQ proizvodima i podržati proizvođači s IQ proizvodima. Potrebna je osoba unutar AZRRI-ja koja će slati narudžbe IQ proizvođačima i imati stalnu komunikaciju s njima, koordinirati rad IQ trgovina, nadopunjavati sadržaj web stranice.

Izradit će se plan marketinških aktivnosti – dugoročan i kratkoročan, a koji će slijediti strategiju IQ brenda. Radi uštede prilikom zakupa medijskog prostora, bit će potrebno angažirati marketinšku agencije. Postoji mogućnost raspisivanja javnog natječaja za odabir agencije čime će IQ proizvodi dobiti još veću pozornost.

Korištenjem knjige standarda za IQ oznaku, planira se kreiranje i tisak promotivnog materijala, osmišljavanje i standardiziranje izgleda police s IQ proizvodima unutar trgovine.

### Planirane aktivnosti vezane za Istarski integralni brend u 2014. godini:

- izrada knjige standarda korištenja IQ oznake;
- određivanje kriterija za grupe proizvoda, odnosno sistem dodjeljivanja IQ oznake;
- koordinacija s tehnološkim stručnjacima oko određivanja kriterija proizvodnje IQ proizvoda;
- koordinacija s proizvođačima oko uspostave kriterija proizvodnje IQ proizvoda i plasiranja na tržište;
- osmišljavanje i uspostava sustava kontrole nositelja prava na korištenje oznake što će uključivati kontrolu proizvodnog procesa;
- osmišljavanje i uspostava sustava kontrole plasiranja na tržište poljoprivredno-prehrambenih proizvoda integralnog istarskog brenda;
- formiranje baze podataka proizvoda i proizvođača;
- adaptacija i opremanje prodajnih prostora;
- osmišljavanje modela eventualne suradnje s profesionalnim ugostiteljem unutar IQ trgovine;
- definiranje suradnje s udrugom Inspirit;
- opremanje IQ trgovine u uljari;
- definiranje suradnje s turističkim zajednicama i agencijama;
- zapošljavanje dodatne radne snage za rad u prodajnim prostorima;
- izrada marketinškog plana i njegova realizacija;
- Otvaranje IQ trgovina;
- Ispitati mogućnost suradnje s HGK IŽ, OK IŽLAG-ovima;
- Osmisliti model prodaje i mjesta sudjelovanja sa štandom;
- Osmišljavanje i standardiziranje izgleda štanda s IQ proizvodima;
- Koordinacija s proizvođačima IQ proizvoda, oko pakiranja i plasiranja proizvoda;
- Edukacija proizvođača oko izlaganja robe za prodaju;

- Osmišljavanje standardiziranog izgleda prodajnog mjesta na kućnom pragu kojeg proizvođači mogu, ali ne moraju slijediti;
- Osmišljavanje i štampanje promotivnog materijala;
- Osmišljavanje i standardiziranje izgleda police s IQ proizvodima unutar trgovine;
- Osmišljavanje i standardiziranje izgleda štanda s IQ proizvodima;
- Na edukacijskim radionicama za pripremu jela od mesa Istarskog goveda promovirat će se IQ proizvodi;
- Izrada web stranice s online prodajom;
- Koordinacija s turističkim zajednicama.

**Prioritet 6)** Za sve aktivnosti iz ovog prioriteta osim uljare San Lorenzo koja je predviđena prioritetom broj 4, potrebno je osigurati 1.500.000,00 kn objašnjenje potrebnih sredstava na stranici br. 68.

---

## POPIS PRIORITETNIH PROGRAMA AZRRI D.O.O. PAZIN

Sukladno dugoročnim programima i aktivnostima AZRRI d.o.o. Pazin usklađenima sa Strategijom ruralnog razvoja Istarske županije, dole navedeni prioritetni programi će se provoditi sukladno osiguranim sredstvima iz Strukturnih fondova Europske unije, programa sufinanciranih od strane proračuna Republike Hrvatske kao i osiguranim sredstvima rebalansom proračuna Istarske županije za 2014. godinu.

Prioritet 1) Dovršetak zgrade na Gortanovom brijegu u sklopu Centra za ruralno regionalni razvoj - potrebna financijska sredstva iznose 300.000,00 kn; str.31

Prioritet 2) Završetak izgradnje staje (farme) potrebno je osigurati oko 1.600.000,00 kn za izgradnju infrastrukture, sjenika i opreme te oko 700.000,00 kn za dovršenje izgradnje staje za performance testiranja koje se dijelom financira iz projekta ZOONE, str. 17

Prioritet 3) Otkup jarčeva istarske koze i njihovo smještanje u stada istarskih koza: Potrebna sredstva 20.000,00 kn , str. 10

Otkup koza i jaradi: Potrebna sredstva 25.000,00 kn, str. 10

Osiguranje minimalnih uvjeta za smještaj nukleus stada: Potrebna sredstva 150.000 kn, str. 10

Prioritet 4) Podcentar za održivi razvoj maslinarstva Vodnjan – potrebna sredstva 700.000,00 kn , str. 20

Prioritet 5) Agroturistička djelatnost – za trošak marketinških aktivnosti i financiranje plaće jednog djelatnika potrebno je osigurati oko 300.000,00 kuna, str. 44

Prioritet 6) Za marketinške aktivnosti i uređenje prodajnih prostora, osim uljare San Lorenzo koja je predviđena prioritetom broj 4, potrebno je osigurati 1.500.000,00 kn, str. 65

## ***FINANCIJSKI PLAN 2014***

## 1) PRIJEDLOG FINANCIJSKOG PLANA POSLOVANJA DRUŠTVA ZA 2014. GODINU:

<b>PRIHODI</b>	<b>RDG 2012. IZNOS U KN</b>	<b>PLAN 2013. IZNOS U KN</b>	<b>PLAN-2014. IZNOS U KN</b>
<b>1. PRIHODI OD PRODAJE</b>	<b>2.817.643,00</b>	<b>5.830.000,00</b>	<b>5.550.000,00</b>
<b>1.1. PRIHODI OD PRODAJE PROIZVODA</b>	1.684.944,00	3.250.000,00	2.550.000,00
PRIHODI OD PRODAJE MESA ISTARSKOG GOVEDA, DIVLJAČI, MESA MAGARCA	941.945,00	1.100.000,00	1.300.000,00
PRIHODI OD PRODAJE ŽIVIH GOVEDA		150.000,00	200.000,00
PRIHODI OD PRODAJE MESNIH PROIZVODA	362.000,00	1.300.000,00	800.000,00
PRIHODI OD PRODAJE RATARSKIH PROIZVODA	381.000,00	700.000,00	250.000,00
<b>1.2. PRIHODI OD PRODAJE USLUGA</b>			
<i>Prihodi od usluga sadnje, navodnjavanja, usluga u ratarstvu, poslovnog savjetovanja, prerade maslina i ostalih usluga</i>	1.112.550,00	1.880.000,00	1.500.000,00
<b>1.3. PRIHODI OD PRODAJE ROBA</b>	20.148,00	700.000,00	1.500.000,00 2)
<b>2. OSTALI POSLOVNI PRIHODI</b>	<b>4.695.509,00</b>	<b>5.365.000,00</b>	<b>8.300.000,00</b>
2.1. DOTACIJE ISTARSKE ŽUPANIJE	2.787.720,00	2.365.000,00	5.400.000,00 3)
2.2. DRŽAVNI POTICAJI I OSTALI POSL. PRIHODI	776.494,00	200.000,00	400.000,00
2.3. PRIHODI OD MEĐUNARODNIH PROJEKATA	1.131.295,00	2.800.000,00	2.500.000,00
<b>3. FINANCIJSKI PRIHODI</b>	<b>6.754,00</b>	<b>25.000,00</b>	<b>50.000,00</b>
<b>UKUPNI PRIHODI</b>	<b>7.519.906,00</b>	<b>11.220.000,00</b>	<b>13.900.000,00</b>

1) Plan je napravljen za prva tri mjeseca samo za AZRRI a od 01.04.2014. uključen je i MIH

- 2) U planu 2014. godine planirano je 1.500.000,00 kn prihoda od prodaje roba u najvećem dijelu maslinovog ulja, sadnog materijala i ukrasnog bilja  
 3) U proračunu Istarske županije za 2014. godinu planirano je za povrat kredita MIH-a i AZRRI-a te 2.500.000,00 kn za dokapitalizaciju AZRRI

<b>RASHODI</b>	<b>RDG 2012. IZNOS U KN</b>	<b>PLAN 2013. IZNOS U KN</b>	<b>PLAN-2014. IZNOS U KN</b>
<b>1. PROMJENE VRIJEDNOSTI ZALIHA PROIZVODNJE U TOKU I GOTOVIH PROIZVODA</b>	<b>-848.348,00</b>	<b>100.000,00</b>	<b>100.000,00</b>
<b>2. MATERIJALNI TROŠKOVI</b>	<b>4.581.918,00</b>	<b>5.150.000,00</b>	<b>5.417.300,00</b>
2.1. TROŠKOVI SIROVINA I MATERIJALA	2.581.487,00	2.900.000,00	2.863.900,00
2.2. TROŠKOVI PRODANE ROBE	19.813,00	550.000,00	500.000,00
2.3. OSTALI VANJSKI TROŠKOVI	1.980.618,00	1.700.000,00	2.053.400,00
<b>3. TROŠKOVI OSOBLJA</b>	<b>2.349.461,00</b>	<b>3.300.000,00</b>	<b>3.995.700,00</b>
<b>4. AMORTIZACIJA</b>	<b>271.478,00</b>	<b>2.300.000,00</b>	<b>2.265.000,00</b>
<b>5. OSTALI TROŠKOVI</b>	<b>602.979,00</b>		<b>767.350,00</b>
<b>6. VRIJEDNOSNO USKLAĐENJE</b>	<b>18.292,00</b>	<b>20.000,00</b>	<b>20.000,00</b>
<b>7. OSTALI POSLOVNI RASHODI</b>	<b>50.045,00</b>	<b>3.000,00</b>	<b>13.000,00</b>
<b>8. FINANCIJSKI RASHODI (KAMATE, TEČAJNE RAZLIKE)</b>	<b>444.568,00</b>	<b>300.000,00</b>	<b>1.270.250,00</b>
<b>UKUPNI RASHODI</b>	<b>7.483.774,00</b>	<b>11.173.000,00</b>	<b>13.848.600,00</b>
<b>DOBIT PRIJE OPOREZIVANJA</b>	<b>36.132,00</b>	<b>47.000,00</b>	<b>51.400,00</b>

Za realizaciju ovog plana te likvidnost društva potrebno je osigurati obrtna sredstva u visini od približno 3.000.000,00 kuna.