

VANJSKO - TRGOVINSKA RAZMJENA PUREĆEG MESA

Šego, Anita

Master's thesis / Diplomski rad

2014

Degree Grantor / Ustanova koja je dodijelila akademski / stručni stupanj: **Josip Juraj Strossmayer University of Osijek, Faculty of agriculture / Sveučilište Josipa Jurja Strossmayera u Osijeku, Poljoprivredni fakultet**

Permanent link / Trajna poveznica: <https://um.nsk.hr/um:nbn:hr:151:499438>

Rights / Prava: [In copyright](#) / [Zaštićeno autorskim pravom.](#)

Download date / Datum preuzimanja: **2024-04-18**



Sveučilište Josipa Jurja
Strossmayera u Osijeku

**Fakultet
agrobiotehničkih
znanosti Osijek**

Repository / Repozitorij:

[Repository of the Faculty of Agrobiotechnical
Sciences Osijek - Repository of the Faculty of
Agrobiotechnical Sciences Osijek](#)



DIGITALNI AKADEMSKI ARHIVI I REPOZITORIJ

SVEUČILIŠTE JOSIPA JURJA STROSSMAYERA U OSIJEKU
POLJOPRIVREDNI FAKULTET U OSIJEKU

Anita Šego

Diplomski studij, smjer Agroekonomika

VANJSKO – TRGOVINSKA RAZMJENA PUREĆEG MESA

Diplomski rad

Povjerenstvo za obranu diplomskog rada:

Doc. dr. Tihana Sudarić, predsjednik

Izv. prof. dr. Ružica Lončarić, mentor

Doc. dr. Zlata Kralik, član

Osijek, 2014.

SADRŽAJ

1. UVOD	1
2. METODE RADA I IZVORI PODATAKA.....	2
3. PODRIJETLO I OPĆA BIOLOŠKA OBILJEŽJA.....	3
3.1. Pura (Meleagris gallopavo).....	3
4. PASMINE PURA.....	4
4.1. Lake pasmine	4
4.2. Srednje teške pasmine.....	5
4.2.1. Zagorski puran.....	6
4.2.1.1. Jedinstven, ali u prirodnom ambijentu, Zagorski puran	6
4.2.1.2. Zagorskom puranu oznaka zemljopisnog podrijetla	9
4.2.1.3. Poticaji u poljoprivredi	10
4.3. Teške pasmine.....	11
5. UZGOJ PURA	12
5.1. Uzgoj rasplodnog podmlatka	12
5.2. Proizvodnja purjih rasplodnih jaja	12
5.3. Intenzivan tov purića.....	12
5.4. Poluintenzivan (klasičan) tov.....	12
6. PROIZVODNJA PURETINE U REPUBLICI HRVATSKOJ (2003. – 2012.)	13
7. HRVATSKI PROIZVOĐAČI SE SVE VIŠE OKREĆU UZGOJU PURICA	14
8. NAJVEĆI HRVATSKI PROIZVOĐAČ PURETINE - VINDON.....	15
8.1. Vindon dobio IFS standard	15
9. UVOZ PURETINE U REPUBLICI HRVATSKOJ (2002. – 2011.)	17
10. IZVOZ PURETINE U REPUBLICI HRVATSKOJ (2002. – 2011.).....	18
10.1. Odnos izvoza i uvoza puretine u Hrvatskoj 2002. – 2011.godine	19
11. ZAJEDNIČKA CARINSKA TARIFA EU	20
11.1. Stope carine pri uvozu iz trećih zemalja	20
11.2. Preferencijane mjere	21
11.3. Izuzeća od plaćanja carine i tarifne suspenzije	21

11.4. Mjere zajedničke trgovinske politike.....	21
11.5. Mjere zajedničke agrarne politike.....	22
11.6. Netarifne mjere	23
11.7.TARIC	23
12. NAJVEĆI SVJETSKI UVOZNICI PURETINE 2011. GODINE.....	25
13. NAJVEĆI SVJETSKI IZVOZNICI PURETINE 2011. GODINE	26
13.1. Odnos cijena proizvodnje puretine Hrvatske i Poljske 2002. – 2011. godine	27
14. ISTRAŽIVANJE “PODRIJETLO PROIZVODA OD PURETINE NA POLICAMA HRVATSKIH TRGOVAČKIH LANACA”	28
14.1. Podrijetlo proizvoda od puretine – Interspar	29
14.2. Podrijetlo proizvoda od puretine – Konzum.....	30
14.3. Podrijetlo proizvoda od puretine – Lidl.....	31
14.4. Podrijetlo proizvoda od puretine – Billa.....	32
15. ZAKLJUČAK.....	33
16. LITERATURA	34
17. SAŽETAK.....	35
18. SUMMARY	36
19. POPIS SLIKA.....	37
20. POPIS GRAFIKONA	38
21. POPIS TABLICA	39
TEMELJNA DOKUMENTACIJSKA KARTICA	
BASIC DOCUMENTATION CARD	

1. UVOD

Kada je riječ o zdravoj prehrani, meso je nezaobilazna namirnica. Bijelo meso se preporučuje osobama oboljelim od kardiovaskularnih bolesti i onima koji žele smanjiti unos masnoća prehranom.

Puretina je bogata s proteinima, a dobar je izvor niacina, vitamina B6, selen i fosfora. Također sadrži velik udio triptofana – aminokiseline iz koje se sintetizira hormon melatonin koji sudjeluje u regulaciji ciklusa spavanja. Vitamini niacin i B6 bitni su i za dobivanje energije jer niacin sudjeluje u pretvorbi proteina, masti i ugljikohidrata u energiju, a vitamin B6 važan je za obradu ugljikohidrata, a posebno za razgradnju glikogena – spoja u obliku kojega je šećer pohranjen u mišićima. 100g puretine sadrži samo 167 kcal.

Suvremeni način života i želja za što boljim izgledom i zdravljem, jednostavno nameću upotrebu puretine u svakodnevnom životu kao nezaobilaznu namirnicu. Stoga ni ne čudi činjenica da se sve više proizvođača okreće proizvodnji purećeg mesa.

Proizvodnji pura su pridonijeli i novčani poticaji u poljoprivredi, Vladin Operativni program za razvoj peradarstva s kreditiranjem 50 posto nepovratnih sredstava uz minimalne kamate, te uskoro, nadamo se dobivena, dugoočekivana oznaka zemljopisnog podrijetla Zagorskom puranu. Na ovaj način registrirani naziv proizvoda je zaštićen od svakog izravnog ili neizravnog korištenja te svake zlouporabe koja bi mogla dovesti potrošača u zabludu glede pravog podrijetla proizvoda, te narušavanja ugleda proizvoda.

Proizvod s zaštićenom oznakom jamči potrošaču kvalitetu, a proizvođaču povećava dohodak, nadalje to je i značajan doprinos ruralnom razvoju u smislu prepoznatljivosti kako samog proizvoda tako i područja u kojem se proizvodi.

2. METODE RADA I IZVORI PODATAKA

Rad je napisan na temelju obrade prikupljenih podataka vezanih za proizvodnju i vanjskotrgovinsku razmjenu purećeg mesa.

U metodološom smislu u ovom radu korištene su metode prikupljanja i obrade podataka (promatranje, analiza i sinteza) vezanih za trenutnu situaciju na tržištu. Podatci dobiveni iz različitih izvora prikazani su tablicama i grafikonima zbog preglednosti i lakšeg donošenja zaključaka.

Svi izvori podataka, stručna literature i različite internet stranice, su namjenjeni istraživanju i proučavanju, analiziranju te donošenju zaključaka vezanih za temu rada. Najvažnija je bila zajamčena točnost podataka i njihova aktualnost.

Na kraju rada napravljeno je istraživanje o podrijetlu prerađevina od puretine na policama trgovačkih centara u Osijeku, točnije u četiri trgovačka centra popisani su svi proizvodi od puretine uz podatke o zemlji podrijetla i samom nazivu proizvođača.

3. PODRIJETLO I OPĆA BIOLOŠKA OBILJEŽJA

3.1. Pura (Meleagris gallopavo)

Domaća je pura podrijetlom od sjevernoameričke divlje pure – *Meleagris gallopavo* koja je slična domaćoj broncastoj puri, ali bitno slabija. Živi u šumovitim predjelima Sjeverne Amerike. Gnijezdo pravi na tlu, a spava na drveću. Pura je domesticirana u Meksiku početkom novog vijeka, najkasnije od svih vrsta domaće peradi. Krajem 15. i početkom 16. stoljeća španjolski pomorci prenijeli su je u Europu. Domestikacija je uzrokovala značajne promjene u pure: različitu boju perja (crna, zuta, crvena, sivo-modra), povećanu tjelesnu masu, bolju konformaciju trupa (postala je šira i zaobljenija), brži rast te povećanu nesivost i masu jaja.

Domaća pura pripada klasi Aves, potklasi Carinatae, redu Galliformes, porodici Meleagridae i rodu *Meleagris*.

Pura je najkrupnija vrsta domaće peradi. Trup joj je dubok i širok, s izražajnim prsima. Glava i dio vrata imaju kožu bez perja, s crvenim do bijelo-modrim izraštajima – bobicama. Na glavi, iznad kljuna, pure imaju kožni izraštaj (nos ili resu) koji je osobito izražen u mužjaka. Od osnove kljuna prema dolje nalazi se kožni nabor – podbradnjak. Leđna je linija kosa, a rep spusten.

Spolni dimorfizam u pure dobro je izražen. Muška su grla krupnija i teža, s dužom resicom iznad kljuna i izraženijim bobicama. Mužjaci na grudima imaju čuperak perja u obliku dlake, koji je uvijek crn. Mužjaci često zauzimaju osobit položaj tijela s nakostriješenim perjem i raširenim krilnim i repnim perjem u obliku lepeze (“šepurenje”).

Spolna zrelost pura nastupa u dobi od 8 do 10 mjeseci. Nesivost je najveća u prvoj godini, a kasnije opada, zbog čega se pure drže u rasplodu 2-3 godine. Nesivost je sezonska (proljeće). Instinkt valenja (kvocanje) dobro je razvijen. Ženke kvocaju i po više puta uzastopce. Inkubiranje jaja traje 28 dana. Purići su osjetljivi do dobi 2,0 ili 2,5 mjeseca, a osobito u vrijeme tzv. bobanja, nakon čega se relativno lako uzgajaju.¹

¹ D. Senčić, str. 5 – 6

4. PASMINE PURA

Pure se smatraju nakrupnijom domaćom peradi, koja ima izrazito visoku proizvodnju kvalitetnog mesa. U Hrvatskoj postoji tradicija uzgoja u nekim krajevima (zagorski puran). U intenzivnom uzgoju od jedne ženke se može dobiti 70 purica, koji nakon 13 -14 tjedana postizu oko 6 kg mase. Tako je moguće po jednoj ženki proizvesti oko 420 kg mesa žive vage. Pureće meso je kvalitetno meso s višim udjelom bjelančevinane je to slučaj kod pilećeg mesa te se upotrebljava u dijetetskoj prehrani. Selektioneri rade na stvaranju novih pasmina (sojeva) pura, koje se prema proizvodnom tipu dijele na lake pasmine, srednje teške pasmine I teške pasmine.

Danas se u intenzivnoj proizvodnji purećeg mesa upotrebljavaju križanci ili hibridi. Kod hibridnih grla također se razlikuju laki, srednje teški I teški tip pura. Proizvodni tip pura vezan je uz građu tijela I tjelesnu masu koju pura postiže na kraju tova ili uzgoja. Selekcijom pura u Engleskoj stvorena je tzv. “mini pura”, koja ima tjelesnu masu svega 2,7 – 3,5 kg.

4.1. Lake pasmine

Beltsvilska bijela pura (Beltsville Small White) podrijetlom je iz Amerike, iz okolice istoimenog mjesta – Beltsville. Nastala je selekcijom I križanjem više pasmina, među kojima se spominju broncasta pura I bijela nizozemska pura. Bijele je boje perja i ubraja se u lakši proizvodni tip pura. Ranozrela je pasmina koju karakterizira brzi rast. Upotrebljava se u proizvodnji brojlera, a zbog male tjelesne mase pogodna je i za obiteljsku potrošnju. Proizvodi 50 – 80 jaja u sezoni. Tjelesna masa ženki je 4-5 kg, a mužjaka 5- 7,5 kg. Mesnatost je dobra, a osobito su razvijena prsa i bataci. Ova pasmina se dobro I lako aklimatizira, zbog čega je vrlo raširena u mnogim krajevima svijeta. Meso ove pasmine je dobre kvalitete. Koristi se i za križanja s drugim pasminama.

Engleska minipura nastala je u Engleskoj s ciljem da se stvori pura manjeg tjelesnog okvira pogodna za brojlersku proizvodnju (3-4 kg tjelesna masa u vrijeme klanja). Dobra je nesilica, proizvodi godišnje 90 – 100 jaja. Tjelesna masa odraslih pura je 3 – 4 kg, a prana 6 -7 kg.

4.2. Srednje teške pasmine

Bijela nizozemska (White Holland) pura ima potpuno bijelu boju perja, a samo mužjaci na prsima imaju snop crnog perja (“crna kićanka”). Vodi podrijetlo od američke pure, koju su selekcionirali Nizozemci i stvorili novu ranozrelu pasminu, dobre otpornosti. Prema masi tijela pripada srednje teškom tipu pura, te je lakša nego broncasta pura. Ženke imaju masu 6 – 8 kg, a mužjaci 10 – 12 kg. Posjeduju relativno lagan kostur i više mesa nego broncasta pura. Meso je vrlo dobre kvalitete, nježno, sočno i ukusno. Proizvodi 60 – 80 jaja tijekom sezone nesenja. Instinkt sjedenja kod ove pasmine je dobro razvijen. Selekcijom je stvoren soj “širokoprсна nizozemske bijele pure”, koji se odlikuje posebno izraženim mišićima prsa.

Norfolška crna pura (Norfolk Black) vodi podrijetlo iz područja Norfolka (Velika Britanija), nastala je selekcijom crnih meksičkih pura. Ranozrela je pasmina. Manja je i lakša nego bijela nizozemska pura. Pure imaju masu 5 – 6 kg, a purani 9 – 10 kg. Ima crno perje zelenkastog sjaja, ali postoji i tamnožuti soj, s bijelim rubovima na perima. Glava joj je srednje velika i plave boje, a vrat crven. Meso joj je svijetle boje i vrlo kvalitetno. Proizvodi 50 – 60 jaja godišnje, a ima dobro razvijen instinkt sjedenja na jajima.

Domaća pura se malo razlikuje od svog divljeg pretka, nešto je krupnija i teža, te flegmatičnog temperamenta u odnosu na divlju puru. Meso je dobre kvalitete, a instinkt sjedenja na jajima je dobro izražen pa se na manjim gospodarstvima pure koriste za izvođenje svih vrsta peradi. Uzgoj pura bazira se na proizvodnji purića za tov, jer pure su slabe nesilice. Pura u prosjeku tijekom jedne sezone snese od 30 do 50 komada jaja, mase oko 85 grama. Podmladak je osjetljiv u prva dva mjeseca života, dok se purići ne “obobaju”. Izraz bobanje je zapravo pojava bradavičastog tkiva na vratu i glavi dvomjesečnih purića. Nakon bobanja purići su vrlo otporni. Glavni proizvod domaće pure je meso. Ženska grla u priplodu teška su od 3 do 5 kg, a muška 5 do 8 kg. Boja perja je različita, može biti broncasta, bijela, siva i crno – bijela. U ovisnosti od podneblja uzgoja i cilja iskorištavanja stvoreni su različiti sojevi domaće pure koji su dobili nazive prema kraju u kome se uzgajaju. U nas postoji dva soja, zagorski i međimurski purani. Domaća pura pripada primitivnim pasminama, no za uvjete ekstenzivnog uzgoja ona je i dalje najbolji izbor uzgajivačima. Ova pasmina nema značaja u intenzivnoj proizvodnji purećeg mesa, budući da je lošijih proizvodnih osobina od ostalih pasmina pura, a znatno lošijih proizvodnih osobina od hibridnih grla.

4.2.1. Zagorski puran

Zagorski puran uzgaja se na području Krapinsko –Zagorske i Varaždinske županije. Poznata su 4 soja zagorskog purana: brončani, crni, sivi i svijetli. Janječić (2002.) je u navedene dvije županije pronašao ukupno 77 purana i 256 pura u populaciji zagorskog purana, a Kodinec (1940.) , cit. Janječić (2002.) je procijenio da se 1935. godine na istom području uzgajalo 26.000 rasplodnih grla, što je predstavljalo značajnu proizvodnju na seljačkim gospodarstvima.

Zahvaljujući novčanim poticajima posljednjih godina populacija zagorskog purana postupno se povećava tako da je pod selekcijskim obuhvatom 2006. godine bilo 1816 rasplodnih grla.

Uzgoj zagorskih purana odvija se na obiteljskim gospodarstvima, a mala jata čine 3 -5 pura s jednim puranom. Kontrola tjelesnih mjera (Janječić, 2002.) pokazala je da se sojevi međusobno značajno razlikuju s obzirom na građu tijela.

Prema Janječiću (2002.), prosječne tjelesne mase i varijabilitet masa purana i pura također se razlikuju između pojedinih sojeva. U ispitivanjima konverzije smjese za kg prirasta do 8. tjedna bila je 2,39 kg (crni soj), 2,52 kg (brončani soj), 2,42 kg (sivi soj) i 2,44 kg (svijetli soj). Svi sojevi zagorskog purana daju manje količine mesa u trupu od suvremenih hibridnih purana.²

4.2.1.1. Jedinstven, ali u prirodnom ambijentu, Zagorski puran

Ova slavna priča možda je najbolja podloga za lamentacije o marketingu, brandiranju, markama, poznavanju hrane od strane potrošača, cijeni, načinima i terminima prodaje, isplativosti kod uzgajivača i još mnogočemu. Zbog svoje izvrsnosti kao pečenka, bio je poželjan na mnogim europskim dvorovima tijekom povijesti. Izvozile su se purice iz našeg šireg okruženja, ali gurmanima, hedonistima i glavnim kuharima omilio se baš zagorski puran.

Dakle, postao je marka još davno prije „brandiranja“ i raznih propozicija potrošačkog društva namijenjenih shopping centrima. O tome je još u socijalizmu opsesivno pisao i skupljao

² Kralik str. 118 – 121.

podatke, pokojni Večernjakov novinar Jura Blažina, kopajući po staroj literaturi i zabilješkama. Zagorski purani uzgojeni su tradicionalnim načinom na obiteljskim seoskim gospodarstvima u Hrvatskom Zagorju. Tradicionalni način uzgoja zagorskog purana jamči izvornost, tj. autohtonost, rast u skladu s prirodnim ritmom, svakodnevnu ispašu na otvorenom, hranidbu purana domaćim žitaricama i na kraju, vrhunski gastronomski užitek.

Prije dvadesetak godina, selekcijska služba počela je evidenciju autohtonih vrsta. Genetičarka prof. dr Marija Đikić predložila je i zaštitu zagorskog purana. Na osnovu elaborata i opisa te posebne životinje, koji je napravio prof. dr. Stjepan Mužić, a na zauzimanje prvog seljaka u hrvatskoj vlasti, Jože Pankretića u Hrvatskome saboru, zagorskome su se puranu otvorila vrata sustavne verifikacije i istraživanja, te potpora i osnivanja udruga za uzgoj. Uz Mužića, lavovski dio posla odradio je i prof. dr. Zlatko Janječić, koji je aktualni šef Zavoda na Agronomskom fakultetu, a na zagorskome puranu je doktorirao.

Dakle, obišli su sela, popisali značajna jata i uzgajivače, a slijedilo je utvrđivanje čistokrvnosti DNA metodom te prstenovanje i umatičenje. Tako je zagorski puran kao jedinstven priznat u EU i od FAO, svjetske organizacije za hranu. Zagorski puran je samo onaj puran koji je uzgojen na području Varaždinske i Krapinsko-zagorske županije te u jednom dijelu Zagrebačke, odnosno Koprivničko-križevačke županije.

Zagorski puran kao hrvatska izvorna pasmina tradicionalno se uzgaja na ekstenzivnan način na malim obiteljskim gospodarstvima, a država nastoji stimulirati proizvodnju upravo u tom tradicionalnom obliku. Kako napominju u Hrvatskoj poljoprivrednoj agenciji, minimalni uvjeti za uzgoj zagorskog purana tijekom ljeta i jeseni podrazumijevaju 50 m² površine za napasivanje po životinji.

U Zagorju je 1996. godine bilo samo 400 rasplodnih životinja, te je nužno bilo pokrenuti uzgoj na malim obiteljskim gospodarstvima, kao i novčano poticati uzgoj matičnih jata u tradicionalnom obliku. Takvo jedno matično jato zagorskog purana, sastoji se od jednog purana i pet purica, pod uvjetom osiguravanja odvojenog držanja jata u vrijeme parenja. Izbor matičnih životinja provode djelatnici HPA-e nožnim prstenovanjem. Danas se uzgaja četiri soja zagorskih purana koja se razlikuju po boji perja, to su brončani, sivi, crni i svijetli soj.

Još od davnina poznata je usmena predaja o tome kako purana peče domaćin sjedeći kraj pećnice štednjaka na drva i po malo zalijeva pečenku masnoćom, a sebe hladi gemištom.

Struka je dokazala da je jedinstven, među najmanjim puranima baš za pečenku, posebne sočnosti, okusa i žvačnosti mesa, pod uvjetom da živi slobodno u pregonima od paše zelene mase, sitnih životinjskih organizama, pa po malo i tla kao minerala. Mogao bi živjeti i u uzništvu, ali ne bi imao tu kakvoću, a višestruko bi pojeo svoju cijenu.

Tako su krenula jata od stotinjaka pa do tisuća komada, i to ne samo u Varaždinskoj i Zagorskoj županiji, nego i u Banovini, Slavoniji, Dalmaciji i drugdje. "Trend je da se smanjuje broj uzgajivača, a povećava veličina jata", reći će nam agronomica Gordana Duvnjak iz HPA. Uspješno rade mnogi uzgajivači poput Borisa Vrhovskog iz Krapine, Vladimira Patoreka iz Đakova ili jedne veće proizvodnje s ambicijama konfekcioniranja i izvoza.

No, tu sada nastavljamo priču s početka, zagorski puran je najbolji kao pečenka šest do osam mjeseci starosti i ne može na istu policu s brojlerima uzgojenim za 33 do 45 dana, o razlici u cijeni da se ne govori. Dakle koliko je sam jedinstven i poseban, toliko zahtijeva i posebne potrošače spremne platiti kvalitetu (ne samo „brand“), a to su šmekeri koji najradije kupuju (uvjetno rečeno) na kućnom pragu i autentičnoj atmosferi, što neki uzgajivači dobro prakticiraju.

Podsjetimo, Zagorski puran prvi je proizvod u kategoriji svježeg mesa koji je u Republici Hrvatskoj dobio oznaku zemljopisnog podrijetla. Oznaka zemljopisnog podrijetla jedna je od načina zaštite autohtonih proizvoda koji su specifični za određeno zemljopisno područje, a imaju posebna prehrambena i organoleptička svojstva, te kvalitetu koja je kod zagorskog purana postignuta tradicionalnim načinom uzgoja na otvorenom. Zagorski puran kao visoko vrijedan proizvod, tako je postao važna karika u prepoznatljivosti Hrvatske, a samim time i uzgoj zagorskog purana zauzima važno mjesto u ciljevima kreiranja poljoprivredne politike. Njegova cijena tako postaje opravdana posebnim svojstvima i ugledom na tržištu, jer je poznato da je bio omiljeni specijalitet na engleskom i bečkom dvoru, a sada ima priliku to postati i u EU.³

³ www.agroklub.com/stocarstvo/put-zagorskog-purana-od-dvora-do-eu/11044/



Slika 1. Zagorski puran u ispustu

Izvor slike: <http://agrotehnika-hrvatska.hr/aktualno/item/63-zagorskom-puranu-oznaka-zemljopisnog-podrijetla.html>

4.2.1.2. Zagorskom puranu oznaka zemljopisnog podrijetla

Kada se oznaka registrira na razini Europske unije to znači da je proizvod zaštićen na području cijele Europske unije i navedena zaštita je vremenski neograničena.

Ministarstvo poljoprivrede je 27. svibnja 2014. godine Europskoj komisiji uputilo još jedan Zahtjev za registraciju oznake izvornosti. Sukladno odredbama Uredbe (EU) br. 1151/2012 o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode i članku 8. Zakona o zaštićenim oznakama izvornosti, zaštićenim oznakama zemljopisnog podrijetla i zajamčeno tradicionalnim specijalitetima poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda (Narodne novine br. 80/13, 14/14) nakon što je naziv zaštićen u Republici Hrvatskoj Ministarstvo poljoprivrede dostavlja Europskoj komisiji dokumentaciju potrebnu za registraciju oznake na razini Europske unije. Ministarstvo poljoprivrede uputilo je Europskoj komisiji jedan Zahtjev za registraciju oznake izvornosti na EU razini. Po zaprimljenoj dokumentaciji Europska komisija na odgovarajući način, u roku od šest mjeseci, razmatra svaki zaprimljeni zahtjev kako bi

provjerila opravdanost i ispunjavanje uvjeta odgovarajućeg sustava. Nakon što završi postupak razmatranja, Europska komisija objavljuje Jedinstveni dokument predmetne oznake u Službenom listu Europske unije, a u roku od tri mjeseca od objave svaka fizička ili pravna osoba izvan Republike Hrvatske može podnijeti prigovor na objavljeni zahtjev za registraciju oznake. Ukoliko ne bude podnesenih prigovora, ukoliko stranke postignu sporazum ili Europska komisija odbije prigovor, odnosno oznaka se registrira, ista se upisuje u registar Europske unije - DOOR bazu. Kada se oznaka registrira na razini Europske unije to znači da je proizvod zaštićen na području cijele Europske unije i navedena zaštita je vremenski neograničena. Na ovaj način registrirani naziv proizvoda je zaštićen od svakog izravnog ili neizravnog korištenja te svake zlouporabe koja bi mogla dovesti potrošača u zabludu glede pravog podrijetla proizvoda, te narušavanja ugleda proizvoda. Proizvod sa zaštićenom oznakom jamči potrošaču kvalitetu, a proizvođaču povećava dohodak, nadalje to je i značajan doprinos ruralnom razvoju u smislu prepoznatljivosti kako samog proizvoda tako i područja u kojem se proizvodi.

4.2.1.3. Poticaji u poljoprivredi

Zakonom o novčanim poticajima i naknadama u poljoprivredi i ribarstvu se uređuje vrsta i visina novčanih poticaja i naknada u poljoprivredi i ribarstvu, utvrđuju područja na kojima se pojedini novčani poticaji ostvaruju u povećanom, određuju korisnici prava na novčane poticaje i naknade za domaću proizvodnju i usluge u poljoprivredi i ribarstvu te način osiguranja i korištenja tih novčanih poticaja i naknada. Pravo na novčani poticaj i naknadu imaju fizičke i pravne osobe koje obavljaju djelatnost poljoprivrede i ribarstva te provode uzgojno selekcijske mjere u stočarstvu i zdravstvenu zaštitu mlijeka, s prebivalištem ili sjedištem u Republici Hrvatskoj, tj. koji proizvode za tržište ili daju uslugu na tržištu Republike Hrvatske. Ministarstvo poljoprivrede i šumarstva dužno je voditi popis fizičkih i pravnih osoba po vrijednosnim iskazima ostvarenih novčanih poticaja i naknada. Pravne osobe dužne su voditi popis ostvarenih novčanih poticaja i naknada sukladno zahtjevima koje podnose Ministarstvu.

Novčani poticaji iz članka 5. ovoga Zakona iznose za:

Purani - pasmine zagorski puran

a) ženska grla 110,00 kn po grlu

b) muška odabrana grla 140,00 kn po grlu⁴

4.3. Teške pasmine

Američka bronceasta pura (Standard Bronze) je pasmina nastala u SAD-u selekcijom dvije pasmine američkih pura. Odlikuje se bronceastom bojom perja, a po krupnoći spada u teški tip, mnogi je nazivaju I “mamut” purom. Na krilima i repnim perima nalaze se sire ili uže svijetlije poprečne pruge. Ima veliku, dugačku, široku i bobičavu glavu. Mužjaci na vratu imaju crvenu boju kože, a ženke bijelu. Mužjaci na prsima imaju modificirano crno perje u obliku pramena kose (kićanka, koja se povećava sukladno s rastom tijela purana. Tjelesna masa kod ženke kreće se od 7 do 10 kg, a kod mužjaka 10 do 14 kg. Utovljena muška grla mogu postići masu do 25, pa čak i 30 kg. Pure nesu 70 – 90 jaja na godinu, mase oko 90 g s karakterističnim smeđim pjegama na ljusci.

Širokoprsna bijela pura (Broad Brested White) nastala je u Americi križanjem širokoprsne bronceaste i bijele nizozemske pure. Prema proizvodnim svojstvima vrlo je slična bronceastoj puri. Zbog bijelog perja može se klati bez obira na dob, jer na očišćenom trupu ne ostaju “klice” perja. Purani imaju crnu “kićanku” na prsima. Zbog dobrih proizvodnih svojstava proširila se po svijetu vrlo brzo. Odrasle pure teže 7 - 10 kg, a purani 17 – 19 kg. Pura nese 80 – 90 jaja godišnje, a neki sojevi do 100 jaja godišnje.⁵

⁴ www.agroklub.com/poljoprivredne-vijesti/poticaji-u-poljoprivredi/796/

⁵ Kralik 118 - 122

5. UZGOJ PURA

5.1. Uzgoj rasplodnog podmlatka

Purići se uzgajaju slično kao i pilići, ali postoje i specifičnosti. Purići brže rastu od pilića i zbog toga traže hranu bogatiju bjelančevinama, osjetljiviji su na nepovoljne uvjete (temperature, buka, propuh, prenaseljenost i dr.), slabije vide u početku uzgoja i vrlo su plašljivi. Rasplodni purići uzgajaju se do dobi od 28 tjedana, a onda se prevode u matično jato.

5.2. Proizvodnja purjih rasplodnih jaja

Pure se uzgajaju ponajprije zbog mesa, dok su njihova jaja namijenjena za proizvodnju purića, tj. za reprodukciju ili tov, a manje se koriste u ljudskoj prehrani. Pureće meso bogato je bjelančevinama, a sadrži malo masti i kolesterola, zbog čega spada u najkvalitetnije vrste mesa. Pureće se meso nekad koristilo sezonski (božićni i novogodišnji blagdani), a danas se koristi tijekom cijele godine. Na tržištu se pureće meso u prošlosti javljalo u trupovima, a sad i kao konfekcionirano (prsna, bataci, zabatci, krila i dr.) te u obliku različitih prerađevina.

5.3. Intenzivan tov purića

Intenzivan tov purića sličan je intenzivnom tovu pilića i temelji se na primjeni potpunih krmnih smjesa.

5.4. Poluintenzivan (klasičan) tov

Za ovaj oblik tova su pogodni purići domaće pure i manja jata na seoskim gospodarstvima. Prvih 60 dana tova, purići se hrane kao i rasplodna grla jer su osjetljivi, a nakon “bobanja” stječu otpornost te se mogu držati i na pašnjaku, uz prihranjivanje koncentriranim krmivima. Pri korištenju ispusta (pašnjaci, voćnjaci i sl.) purići dolaze do raznih kukaca, puževa, glista i drugih izvora bjelančevina životinjskog podrijetla. Za jedno grlo potrebno je 25 m² pašnjaka. Ovisno o željenoj tjelesnoj masi purića, ovakav tov traje 24 – 32 tjedna. Domaća pura za ovo vrijeme postigne tjelesnu masu 5 – 8 kg.

6. PROIZVODNJA PURETINE U REPUBLICI HRVATSKOJ (2003. – 2012.)

Iz tablica 1. i 2. je vidljivo da je najveća proizvodnja puretine (živih komada) bilo proizvedeno 2007. i 2010. godine, dok su 2005. i 2012. godina najlošije što se tiče ove vrste proizvodnje u deset godina koliko je ovo promatrano razdoblje.

Iz tablice broj 2. vidljivo je da zadnjih godina cijena proizvodnje po toni, koja je u ovom slučaju izražena u tonama, ima tendenciju rasta.

Kada se radi o proizvodnji mesa od puretine, izraženo u tablici broj 3, apsolutno rekordna godina u ovom promatranom razdoblju je bila 2004. godina, a taj trend visoke proizvodnje se nastavio i u 2005. godini. Godine u kojima je Hrvatska ostvarila najmanju proizvodnju purećeg mesa je 2011., a taj negativan trend se nastavio i u 2012. godini.

Tablica 1. Proizvodnja pura u Hrvatskoj (žive životinje) 2003. - 2012. godine

		2003.	2004.	2005.	2006.	2007.	2008.	2009.	2010.	2011.	2012.
Hrvatska	1000 komada	660	589	431	573	677	577	584	726	609	471

Izvor: <http://faostat3.fao.org/faostat-gateway/go/to/home/E>

Tablica 2. Cijena proizvodnje pura u Hrvatskoj (žive životinje) 2003. – 2012. godine

		2003.	2004.	2005.	2006.	2007.	2008.	2009.	2010.	2011.	2012.
Hrvatska	Cijena \$/tona	1678.2	1717.5	1725.4	1761.0	1811.0	2137.8	1969.6	1859.7	2031.8	(nema podataka)

Izvor: <http://faostat3.fao.org/faostat-gateway/go/to/home/E>

Tablica 3. Proizvodnja mesa, puretina u Hrvatskoj (tone) 2003. – 2012. godine

		2003.	2004.	2005.	2006.	2007.	2008.	2009.	2010.	2011.	2012.
Hrvatska	Meso, puretina	7448	11081	8773	8129	8766	8545	7496	5878	5482	5781

Izvor: <http://faostat3.fao.org/faostat-gateway/go/to/home/E>

7. HRVATSKI PROIZVOĐAČI SE SVE VIŠE OKREĆU UZGOJU PURICA

Iako je prodaja purana, kao i drugih mesnih proizvoda na tržnicama sve slabija jer se većina potrošača okrenula velikim trgovačkim centrima, domaća purica sve se više uzgaja. Interes postoji jer je pureće meso, zbog velike dijetetske vrijednosti, najveće kakvoće u kategoriji peradarskog mesa. Ima vrlo nizak udio kolesterola i masti, a ujedno visok udio bjelančevina.

Kvalitetu domaćeg purana prepoznali su i neki trgovački lanci koji ga nude na svojim policama. No, proizvođači se žale da preuzetu robu trgovci, pritisnuti krizom, nastoje platiti kompenzacijom. Proizvodnju purećeg mesa potiču Varaždinska, Krapinsko-zagorska i Zagrebačka županija. No, pure se sve više uzgajaju i na području Bjelovarsko-bilogorske i Međimurske županije. Računica proizvođača pokazuje da je purice lakše i isplativije uzgajati nego odojke koji su skuplji od uvoznih. No, čini se da bi mali proizvođači koji teško pronalaze tržište mogli pronaći tržište s malim serijama proizvoda, iz ekstenzivnog uzgoja, koji je u skladu s održivim razvojem prema načelima organske poljoprivrede. Potrošači koji traže ekološki uzgojenog purana spremni su platiti i višu cijenu za kvalitetu.

Vlada je pomogla s 25 milijuna kuna za razvoj peradarstva, a donijela je i Operativni program za razvoj peradarstva s kreditiranjem 50 posto nepovratnih sredstava uz minimalne kamate⁶.

⁶ www.poduzetnistvo.org/news/proizvodaci-se-sve-vise-okrecu-uzgoju-purica

8. NAJVEĆI HRVATSKI PROIZVOĐAČ PURETINE - VINDON

Bogatu ponudu mesnih proizvoda unutar poslovnog sustava Vindija upotpunjuje tvornica Vindon iz Slavonskog Broda otvorena 2003. godine koja u sklopu istoimenog brenda nudi najkvalitetnije pureće meso. Ondje je na 70 000 četvornih metara u gradnju i opremanje uloženo više od 20 milijuna eura. Kako su svi proizvodni kapaciteti bili potpuno iskorišteni, Vindija je ušla u novu investiciju na viničkom području 2008. otvaranjem farme. Na površini većoj od 65 000 četvornih metara podignuto je 13 moderno opremljenih peradarnika kapaciteta 13 000 purana godišnje. Taj novi Vindijin gospodarski poduhvat omogućio je proizvodnju više od 1,8 milijuna kilograma purana žive vage⁷.

8.1. Vindon dobio IFS standard

Provedbom certifikacijskog audita početkom svibnja te nedavnim primitkom potvrde o dobivanju samog certifikata, Vindijina industrija mesa Vindon iz Slavonskog Broda uspostavila je normu IFS (International Food Standard), izvijestili su iz Vindije.

Ovaj međunarodno priznati standard, čiju kontrolu i potvrdu obavlja međunarodna certifikacijska kuća SGS, jamči dobro upravljanje kvalitetom u svim aspektima poslovanja – od same proizvodnje, koja podrazumijeva visoku razinu sigurnosti i kvalitete za sve proizvode i procese u industriji pa sve do osiguravanja uvjeta za unapređenje poslovanja.

IFS standard podrazumijeva i poslovanje u skladu s HACCP sustavom koji nalaže dobro upravljanje rizicima, odnosno identifikaciju mogućih opasnosti i kritičnih točaka u proizvodnji, kao i njihovu kontrolu⁸.

⁷ www.vindija.hr/O-nama/Tvrtke-clanice/Vindon.html?Y2lcNzU%3d

⁸ www.mps.hr%2FUserDocsImages%2FHHRANA%2FPURANI%2FSpecifikacija%2520meso%2520zagorskog%2520purana.pdf&ei=QnacU9LIM86M7Ab9gYG4CA&usg=AFQjCNF_m0S0R78RNwMhp5NmPiGIPiuwSQ&sig2=S4c_FLODgUvzX8D36WlXzw



Slika 2. IFS Food standard znak

Izvor slike:

www.mps.hr%2FUserDocsImages%2FHRANA%2FPURANI%2FSpecifikacija%2520meso%2520zagorskog%2520purana.pdf&ei=QnacU9LIM86M7Ab9gYG4CA&usg=AFQjCNF_m0S0R78RNwMhp5NmPiGIPiuwSQ&sig2=S4c_FLODgUvzX8D36WIXzw

9. UVOZ PURETINE U REPUBLICI HRVATSKOJ (2002. – 2011.)

Iz tablica je vidljivo da je najviše tona purećeg mesa u Hrvatsku uvezeno 2009. godine 1948 tona i 2010. godine čak 2 526 tona.

Najmanje smo uvezli 2003. godine 497 tona i 2002. godine 501 tonu.

Iz tablica primjećujemo da se vrijednost mesa, tj njegova cijena koja je ovdje izražena u 1 000\$, mijenja iz godine u godinu.

Tablica 4: Uvoz purećeg mesa u Hrvatskoj (tone) 2002. – 2011. godine

			2002.	2003.	2004.	2005.	2006.	2007.	2008.	2009.	2010.	2011.
	Hrvatska	Uvoz (tone)	501	497	595	942	1137	1955	1507	1948	2526	1378

Izvor: <http://faostat3.fao.org/faostat-gateway/go/to/home/E>

Tablica 5: Uvoz purećeg mesa u Hrvatskoj (vrijednost 1000\$) 2002. – 2011. godine

			2002.	2003.	2004.	2005.	2006.	2007.	2008.	2009.	2010.	2011.
	Hrvatska	Vrijednost uvoza (1000\$)	868	980	1444	1791	2338	5894	5717	4581	7006	6335

Izvor: <http://faostat3.fao.org/faostat-gateway/go/to/home/E>

10. IZVOZ PURETINE U REPUBLICI HRVATSKOJ (2002. – 2011.)

Hrvatska je ostvarila najveći izvoz purećeg mesa 2010. godine 829 tona i 2011. godine 725 tona. Zanimljiv je podatak da je 2010. godine Hrvatska i najviše uvezla puretine u razdoblju od 2002. – 2011. godine.

Najmanje tona puretine smo izvezli 2005. godine, samo 195 tona i 2002. godine 215 tona puretine.

Tablica 6: Izvoz purećeg mesa u Hrvatskoj (tone) 2002. – 2011. godine

			2002.	2003.	2004.	2005.	2006.	2007.	2008.	2009.	2010.	2011.
	Hrvatska	Izvoz (tone)	215	236	487	195	256	363	504	562	829	725

Izvor: <http://faostat3.fao.org/faostat-gateway/go/to/home/E>

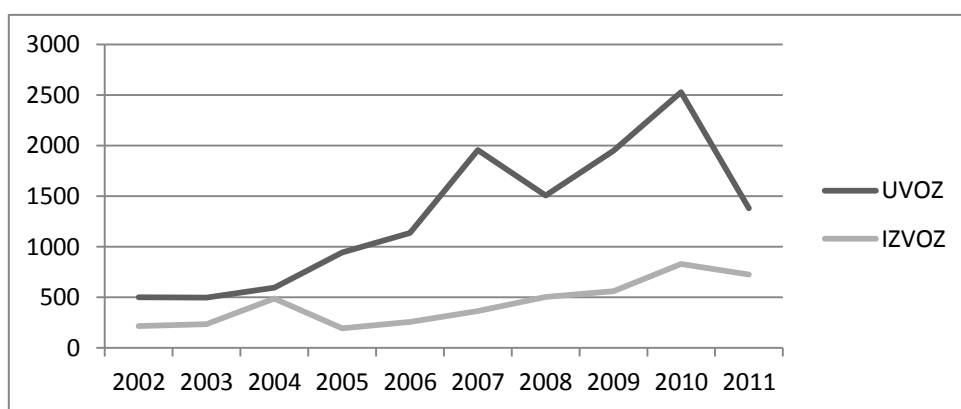
Tablica 7: Izvoz purećeg mesa u Hrvatskoj (vrijednost 1000\$) 2002. – 2011. godine

			2002.	2003.	2004.	2005.	2006.	2007.	2008.	2009.	2010.	2011.
	Hrvatska	Vrijednost izvoza (1000\$)	635	899	813	504	861	1432	2460	2421	3108	3335

Izvor: <http://faostat3.fao.org/faostat-gateway/go/to/home/E>

10.1. Odnos izvoza i uvoza puretine u Hrvatskoj 2002. – 2011.godine

Iz grafikona vidimo odnos izvoza i uvoza purećeg mesa u Hrvatskoj u razdoblju od 2002. – 2011. godine. Jasno je vidljivo da je uvoz znatno veći od izvoza, posebno je ta razlika vidljiva 2007. godine kada je razlika uvoza i izvoza bila čak 1592 tone u korist uvoza purećeg mesa u Hrvatsku. Najmanja razlika uvoza i izvoza purećeg mesa je bila 2004.godine, 108 tona mesa u korist uvoza.



Grafikon 1. Odnos uvoza i izvoza purećeg mesa u Hrvatskoj 2002. – 2011. godine

11. ZAJEDNIČKA CARINSKA TARIFA EU

Temelj Europske unije čine zajedničko tržište i carinska unija. Zajedničko tržište obilježavaju sloboda kretanja roba, zajednička trgovinska politika i zajednička agrarna politika. Carinsku uniju obilježavaju zajednički carinski propisi i bescarinska trgovina između zemalja članica, a prihodi od carine postaju zajednički prihodi Europske unije. Pristupom neke države Europskoj uniji, nacionalni carinski propisi i zakonodavstvo koje uređuje trgovinu s trećim zemljama prestaju s važenjem i počinje uporaba zajedničkih EU carinskih propisa.

U trgovini s trećim zemljama se danom pristupanja počeo primjenjivati i cijeli niz drugih mjera koje su dijelom pravne stečevine EU i odnose se u trgovini s trećim zemljama, a ne tiču se carinskih davanja (npr. zabrane i ograničenja uvoza/izvoza).

Važno je napomenuti da se od dana pristupanja predstavnici relevantnih ministarstava i drugih državnih tijela RH, kroz učešće u radu odgovarajućih odbora Europske komisije i Vijeća, aktivno sudjeluju u donošenju svih mjera navedenih u nastavku.

11.1. Stope carine pri uvozu iz trećih zemalja

Pri uvozu robe nepreferencijalnog podrijetla iz trećih zemalja primjenjuju se važeće stope carine prema Zajedničkoj carinskoj tarifi, uključujući:

- konvencionalne stope carine utvrđene Kombiniranom nomenklaturom, što su stope utvrđene obvezujući raspored iz Protokola zaključenog između EU i Svjetske trgovinske organizacije;
- autonomne stope carine utvrđene Kombiniranom nomenklaturom, ako postoje, koje predstavljaju autonomno (jednostrano) snižene stope carine u odnosu na stope po obvezujućem rasporedu.
- carinske kvote primjenjive pri uvozu robe iz zemalja članica Svjetske trgovinske organizacije, također utvrđene u pregovorima između EU i WTO.

11.2. Preferencijane mjere

Ulaskom u EU značajno se povećala mogućnosti preferencijalnog uvoza, obzirom da su se počeli primjenjivati svi sporazumi o slobodnoj trgovini i drugi preferencijalni aranžmani koje je zaključila EU ili ih EU primjenjuje jednostrano.

Preferencijalne stope carine i preferencijalne carinske kvote rezultat su, prije svega, obveza koje je EU preuzela u okviru sporazuma o slobodnoj trgovini ili drugih aranžmana s trećim zemljama ili skupinama zemalja.

Dodatnu pogodnost predstavlja i primjena općeg sustava preferencijala (GSP), koji Europska unija primjenjuje jednostrano prema zemljama u razvoju (obuhvaćeno 178 zemalja), a koji u odnosu na konvencionalne stope carine prema obvezujućem WTO rasporedu omogućuje povoljniji tarifni tretman za robu podrijetlom iz zemalja u razvoju.

11.3. Izuzeća od plaćanja carine i tarifne suspenzije

U slučaju da potrebne sirovine uopće nema na EU tržištu, Vijeće uredbom donosi tarifnu suspenziju koja može biti potpuna (stopa carine se ukida) ili djelomična (stopa carine se snižava). Tako donesena suspenzija je primjenjiva na neograničenu količinu proizvoda i na sva podrijetla. Za razliku od toga, u slučaju kada je sirovina dostupna na EU tržištu, ali u nedovoljnoj količini, donosi se autonomna carinska kvota, što znači da se samo unaprijed određenu količinu proizvoda može uvesti uz sniženu ili nultu stopu carine.

Obzirom da su suspenzije namijenjene proizvodnji, primjenjuju se odredbe o posebnoj (krajnjoj, end-use) uporabi, što podrazumijeva odobravanje, nadzor, razduživanje.

11.4. Mjere zajedničke trgovinske politike

Europska unija primjenjuje brojne mjere trgovinske politike, a čija je svrha zaštite tržišta i domaćih proizvođača od dampinškog ili prekomjernog uvoza robe iz trećih zemalja.

Najznačajnije mjere zajedničke trgovinske politike u trgovini s trećim zemljama su antidampinške i kompenzacijske carine.

Donose se u cilju zaštite EU tržišta i domaćih proizvođača od dampinškog ili subvencioniranog uvoza robe iz trećih zemalja. Antidampinška i kompenzacijska carina se primjenjuje kao dodatno davanje uz redovnu carinu, čak i u slučaju primjene preferencijalnih mjera. Postupak i način za utvrđivanje postojanja dampinškog odnosno subvencioniranog uvoza, štete koja može biti nanescena domaćoj proizvodnji takvim uvozom, te sam postupak i način uvođenja antidampinške odnosno kompenzacijske carine propisan je sukladno pravilima GATT-a. Antidampinške i kompenzacijske carine su često vrlo visoke, zbog čega je za gospodarske subjekte od izuzetne važnosti dobra i pravovremena informiranost.

Osim antidampinških i kompenzacijskih carina, trenutno su u Europskoj uniji aktualne i dodatne carine koje se primjenjuju pri uvozu nekih proizvoda iz Sjedinjenih Američkih Država. One su uvedene kao protumjera SAD-u zbog nepoštivanja obveza u okviru GATT-a u odnosu na uvoz robe podrijetlom iz EU.

11.5. Mjere zajedničke agrarne politike

Tarifne mjere iz područja zajedničke agrarne politike usmjerene su prema osiguravanju kontinuirane opskrbe zajedničkog tržišta dovoljnom količinom robe po pristupačnim cijenama, prema carinskoj zaštiti od uvoza jeftinije i manje kvalitetne robe, prema osiguravanju dovoljne količine kvalitetne sirovine za EU prerađivačku industriju, prema omogućavanju izvoza viška poljoprivrednih proizvoda uz konkurentne cijene itd. Uz to, većina je ovih mjera izuzetno komplicirana za razumijevanje i provedbu, a posebno za obračun.

Najznačajnije mjere zajedničke agrarne politike u trgovini s trećim zemljama su:

- specifične stope carine (po jedinici mjere) ovisne o sastavu proizvoda, tzv. „agrarna komponenta“
- sustav ulaznih cijena (*engl. entry price*) u sektoru voća i povrća, prerađenog voća i povrća te vina, uključujući primjenu standardne uvozne vrijednosti
- jedinična cijena (*engl. unit price*), koju se primjenjuje na neko voće ili povrće, kada se carinsku vrijednost ne može utvrditi temeljem transakcijske vrijednosti (komisiona roba)

- dodatne carine u sektoru šećera te pilećeg mesa i jaja, koje se obračunava kao dodatno davanje uz redovnu carinu
- izvozne subvencije za neke osnovne i prerađene poljoprivredne proizvode
- snižene stope carine za neke žitarice i rižu
- tarifne suspenzije za neke vrste i kategorije ribe, djelomične ili potpune, namijenjene opskrbi EU prerađivačke industrije potrebnim sirovinama

11.6. Netarifne mjere

Osim prethodno nabrojanih najvažnijih tarifnih mjera, danom ulaska se počinje primjenjivati i cijeli niz netarifnih mjera kojima se propisuju zabrane ili ograničenja u trgovini s trećim zemljama.

- uvozne i izvozne dozvole u poljoprivredi, koje su značajno opsežnije nego postojeće,
- specifični uvjeti za uvoz određenih prehrambenih proizvoda (hmelj, češnjak, konoplja ...),
- uvozne dozvole u tekstilnom sektoru,
- količinska ograničenja i uvozne dozvole u sektoru čelika,
- cijeli niz zabrana u trgovini s nekim zemljama (Sjeverna Koreja, Iran ...)
- cijeli niz ograničenja u trgovini s trećim zemljama (npr. ozon, prekursori, CITES, dual-use, sigurnost hrane, kulturna dobra itd.).

11.7. TARIC

Obzirom na svakodnevne promjene u Zajedničkoj carinskoj tarifi istim nije moguće upravljati u papirnatom obliku. Nju će zamijeniti TARIC (akronim od francuskog naziva za „integriranu tarifu Zajednice“ - Tarif Integré Communautaire).

TARIC predstavlja skup svih mjera Zajednice (tarifnih i netarifnih) koji se primjenjuju u trgovini s trećim zemljama, sadržanih u brojnim pojedinačnim propisima Europske unije. Održava ga Opća uprava za poreze i carinsku uniju (DG TAXUD) Europske komisije. Kako bi ju istovremeno i jednako mogle primjenjivati sve zemlje članice, DG TAXUD putem zajedničke komunikacijske mreže svakodnevno dostavlja izmjene TARIC podataka zemljama članicama.

Slijedom toga, TARIC predstavlja informatičku verziju Zajedničke carinske tarife (elektroničku bazu podataka) koja sadrži sve dnevno aktualne EU mjere koje treba primijeniti u trgovini s trećim zemljama, odnosno svojevrsni mozak carinskog informacijskog sustava i alat bez čije bi uporabe bilo gotovo nemoguće ocariniti robu.⁹

⁹ www.carina.hr/EU/CarinaUEU.aspx?i=1

12. NAJVEĆI SVJETSKI UVOZNICI PURETINE 2011. GODINE

Tablica ispod prikazuje najveće svjetske uvoznike puretine u 2011. godini. Količina uvoza mesa je prikazana u tonama i tisućama dolara, kao i u omjeru cijene i količine (\$/tona). Omjer ukazuje da novčana vrijednost kilograma puretine izuzetno oscilira od zemlje do zemlje.

Tako je jasno vidljivo da najskuplju puretinu uvozi Švicarska sa cijenom od 5441\$/t, zatim slijedi Austrija sa 5434\$/t i Ujedinjeno Kraljevstvo po cijeni od 5385\$/t.

A najjeftiniju puretinu uvozi Južnoafrička Republika koja plaća 1645\$/t, Rusija 1943\$/t, te Kina po cijeni od 1955\$/t.

Dolazimo do zaključka da je razlika između najskuplje uvozne puretine (Švicarska), i najjeftinije (Južna Afrika) čak 3,31 put za tonu mesa.

Redni broj	Zemlja	Količina u tonama	Vrijednost u 1000\$	Cijena po jedinici (\$/tona)
1	Njemačka	104004	463470	4456
2	Meksiko	150572	389231	2585
3	Austrija	37611	204378	5434
4	Ujedinjeno Kraljevstvo	26207	139818	5335
5	Belgija	35702	124513	3488
6	Francuska	27426	117116	4270
7	Benin	47612	107183	2251
8	Saudijska Arabija	32086	101223	3155
9	Španjolska	25929	88205	3402
10	Norveška	32768	83104	2536
11	Kina	34365	67173	1955
12	Portugal	14887	66445	4463
13	Švicarska	9869	53701	5441
14	Rusija	25465	49483	1943
15	Irska	10136	48733	4808
16	Grčka	11850	47737	4028
17	Italija	9816	45234	4608
18	Njemačka	8129	40952	5038
19	Južna Afrika	24228	39860	1645
20	Češka	8052	34914	4336

Tablica 8: Najveći svjetski uvoznici puretine u 2011. godini

Izvor: <http://faostat3.fao.org/faostat-gateway/go/to/home/E>

13. NAJVEĆI SVJETSKI IZVOZNICI PURETINE 2011. GODINE

Tablica ispod prikazuje najveće svjetske izvoznike puretine u 2011. godini. Količina izvoza mesa je prikazana u tonama i tisućama dolara, kao i u omjeru cijene i količine (\$/tona). Omjer ukazuje da novčana vrijednost kilograma puretine izuzetno oscilira od zemlje do zemlje.

Tako je jasno vidljivo da najskuplju puretinu izvozi Slovačka sa cijenom od 14825\$/t, zatim slijedi Izrael sa 4697\$/t i Njemačka po cijeni od 4843\$/t.

A najjeftiniju puretinu izvozi Kanada za 1363\$/t, Norveška 1565\$/t, te Benin po cijeni od 1726\$/t.

Dolazimo do zaključka da je razlika između najskuplje izvozne puretine (Slovačka), i najjeftinije (Kanada) nevjerojatnih 10,88 puta za tonu mesa.

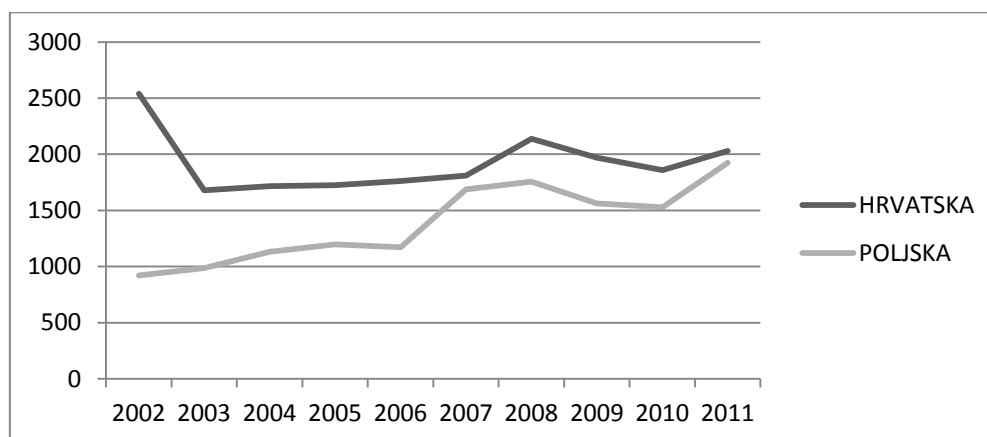
Redni broj	Zemlja	Količina u tonama	Vrijednost u 1000\$	Cijena po jedinici (\$/tona)
1	SAD	294218	527524	1793
2	Poljska	102297	396704	3878
3	Njemačka	91689	313308	3417
4	Francuska	95064	250988	2640
5	Italija	55877	206121	3689
6	Brazil	72661	172690	2377
7	Mađarska	38027	168156	4422
8	Ujedinjeno Kraljevstvo	35550	85076	2393
9	Norveška	52588	82294	1565
10	Austrija	15582	69942	4489
11	Čile	17307	63934	3694
12	Španjolska	18300	55560	3036
13	Kanada	22118	30142	1363
14	Irska	12730	27452	2156
15	Izrael	4908	23052	4697
16	Benin	12701	21922	1726
17	Saudijska Arabija	10326	19607	1899
18	Njemačka	3231	15649	4843
19	Belgija	5248	15213	2899
20	Slovačka	776	11504	14825

Tablica 9: Najveći svjetski izvoznici puretine u 2011. godini

Izvor: <http://faostat3.fao.org/faostat-gateway/go/to/home/E>

13.1. Odnos cijena proizvodnje puretine Hrvatske i Poljske 2002. – 2011. godine

Iz slijedećeg grafikona vidimo odnos cijena proizvodnje (\$/tona) puretine (žive životinje) Hrvatske i Poljske 2002. – 2011. godine. Poljsku smo uzeli za usporedbu jer je ona u 2011. godini bila 2. zemlja svijeta po izvozu puretine, a 1. zemlja Europe. Maksimalna razlika u cijeni proizvodnje između Poljske i Hrvatske je bila u 2002. godini, tada je razlika iznosila 1620\$/toni. Minimalna razlika u cijeni proizvodnje je bila 2011. godine, 107\$/toni puretine. Kada usporedimo minimalnu i maksimalnu cijenu razliku u cijeni proizvodnje, iznos za više od 1500\$/toni proizvodnje puretine.



Grafikon 2. Odnos cijena proizvodnje (\$/tona) puretine (žive životinje) Hrvatske i Poljske 2002. – 2011. godine

14. ISTRAŽIVANJE “PODRIJETLO PROIZVODA OD PURETINE NA POLICAMA HRVATSKIH TRGOVAČKIH LANACA”

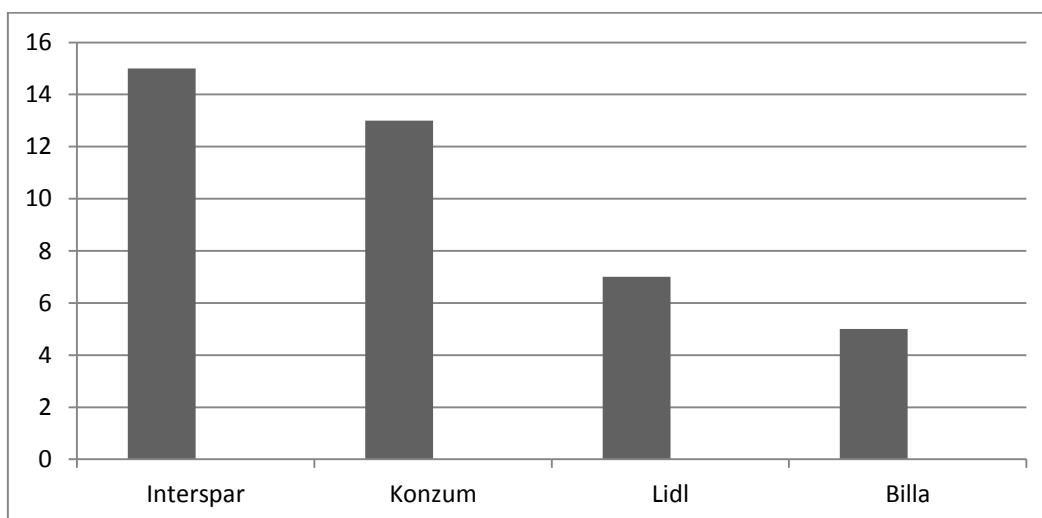
Istraživanje je provedeno na slijedeće 4 lokacije:

1. Interspar, Sv. L.B. Mandića 7, Osijek,
2. Konzum, Portanova, Svilajska 31a Osijek,
3. Lidl, Sv. L.B. Mandića 33a, Osijek
4. Billa, Strossmayerova 167, Osijek

Napravljen je popis svih proizvoda koji su nastali isključivo od purećeg mesa, uz podatke o zemlji podrijetla prerađevine i naziva proizvođača (marke) te prerađevine.

Naglašavam da na proizvodima nema informacije o zemlji uzgoja, već samo o zemlji nastanka prerađevine.

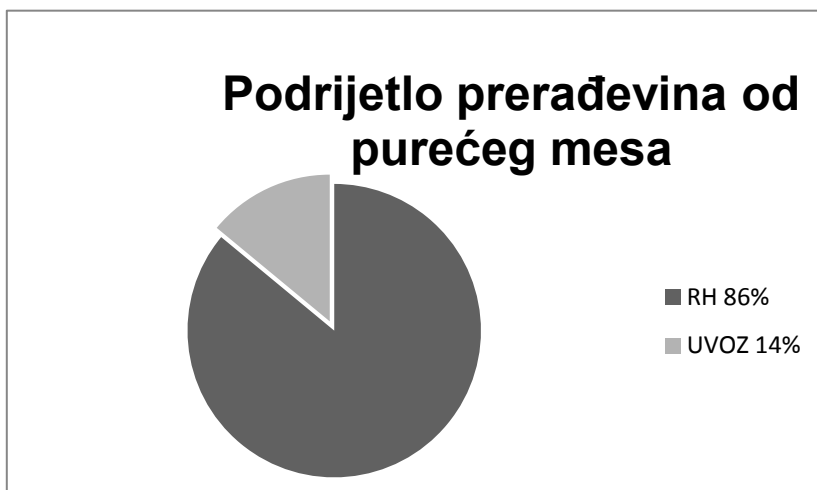
Lokacije istraživanja nisu slučajne, već su nastale kao rezultat ankete koja je provedena na 40 ispitanika koji su odgovorili na pitanje u kojim trgovačkim lancima najčešće kupuju proizvode od puretine. Rezultat ankete je vidljiv u grafičkom prikazu ispod.



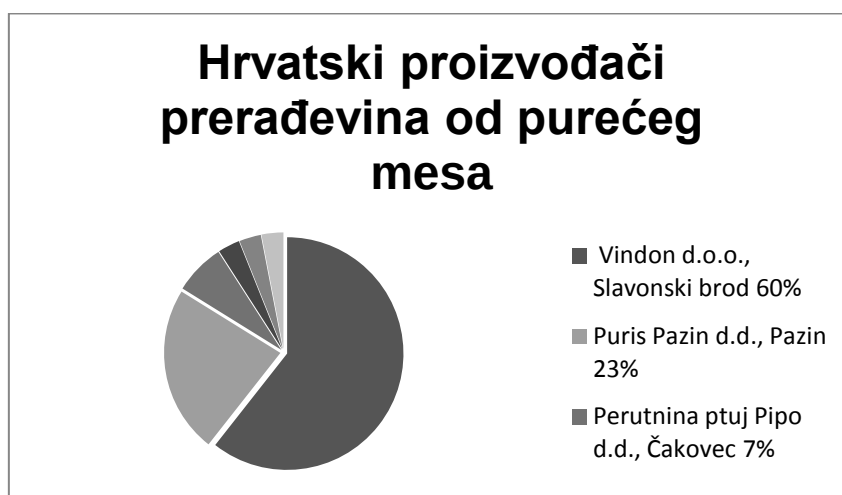
Grafikon 3. Trgovački lanci u kojima potrošači najčešće kupuju proizvode od puretine (lipanj 2014.godine)

14.1. Podrijetlo proizvoda od puretine – Interspar

Interspar se pokazao razumljivo prvim izborom potrošača jer uvjerljivo nudi najveći broj proizvoda od puretine. Zastupljenost hrvatskih proizvoda je izuzetna, posebno Vindijine marke Vindon koja ima čak 60% udjela, tj čak 18 različitih proizvoda.



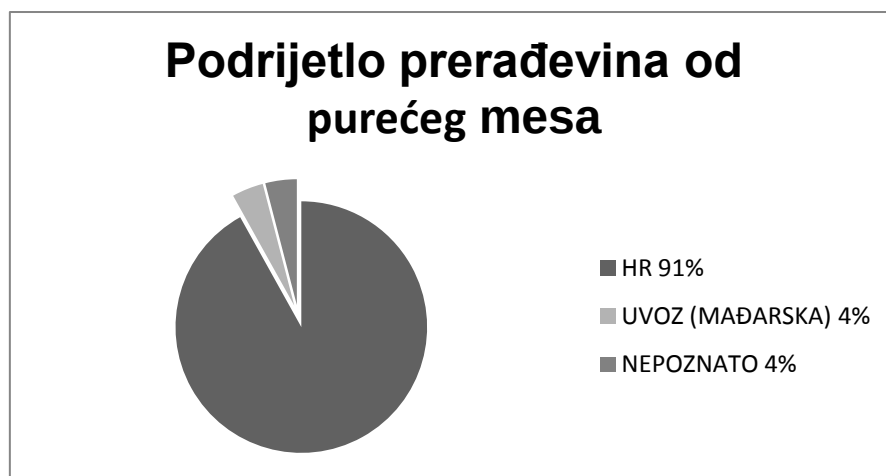
Grafikon 4. Podrijetlo prerađevina od purećeg mesa – Interspar



Grafikon 5. Hrvatski proizvođači prerađevina od purećeg mesa – Interspar

14.2. Podrijetlo proizvoda od puretine – Konzum

Konzum također nudi velik broj različitih proizvoda od puretine, od čega je udio hrvatskih proizvoda izuzetan. Naime, čak 91% proizvoda je domaće. Ostalih 8% proizvoda se odnose na 4% uvoznog, tj samo jedan proizvod iz Mađarske a to je Ledin Cordon Bleu 600g čiji je proizvođač tvrtka Hungerit Zrt, a drugih 4% (također samo jedan proizvod) je od nepoznatog proizvođača a taj proizvod je Kplus pureća posebna 500g.



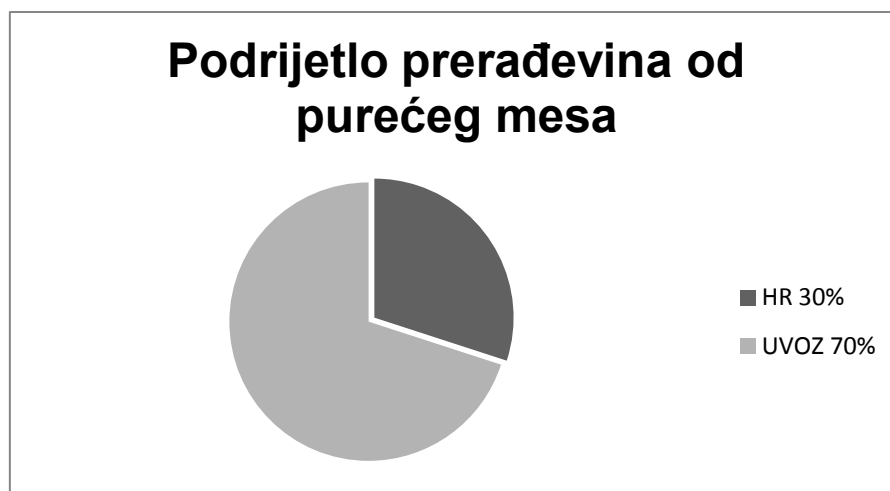
Grafikon 6. Podrijetlo prerađevina od purećeg mesa - Konzum



Grafikon 7. Hrvatski proizvođači prerađevina od purećeg mesa - Konzum

14.3. Podrijetlo proizvoda od puretine – Lidl

Lidl je jedan od vodećih maloprodajnih lanaca robe široke potrošnje u zemlji koji sve više dobiva na značaju zbog jeftinije uvozne robe. Taj trend uvoza možemo primjetiti i u podacima koje smo dobili u istraživanju. Naime Lidl nam nudi iznenađujuće malo proizvoda od puretine od čega je čak 70% iz uvoza. To dovodi do zaključka da je prisutnost hrvatskih proizvoda od purećeg mesa Lidlu zanemariva.



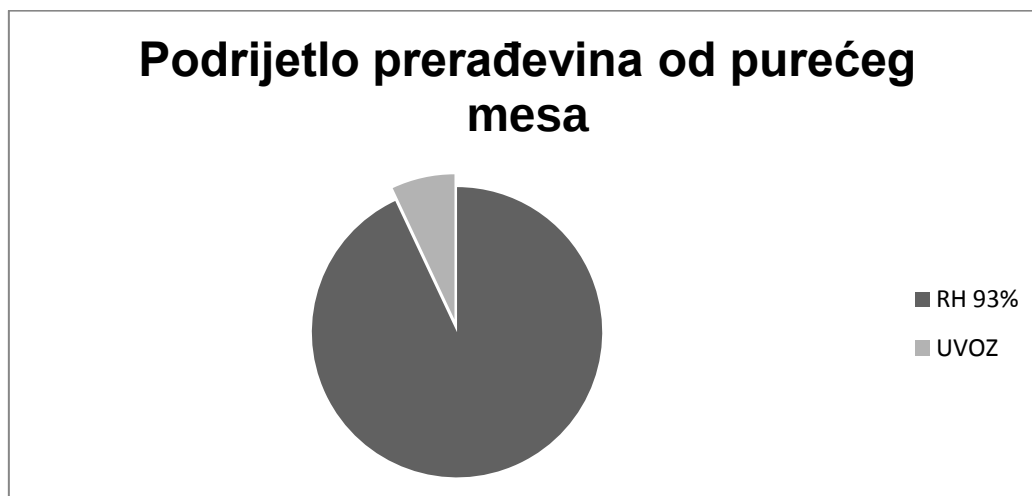
Grafikon 8. Podrijetlo prerađevina od purećeg mesa - Lidl



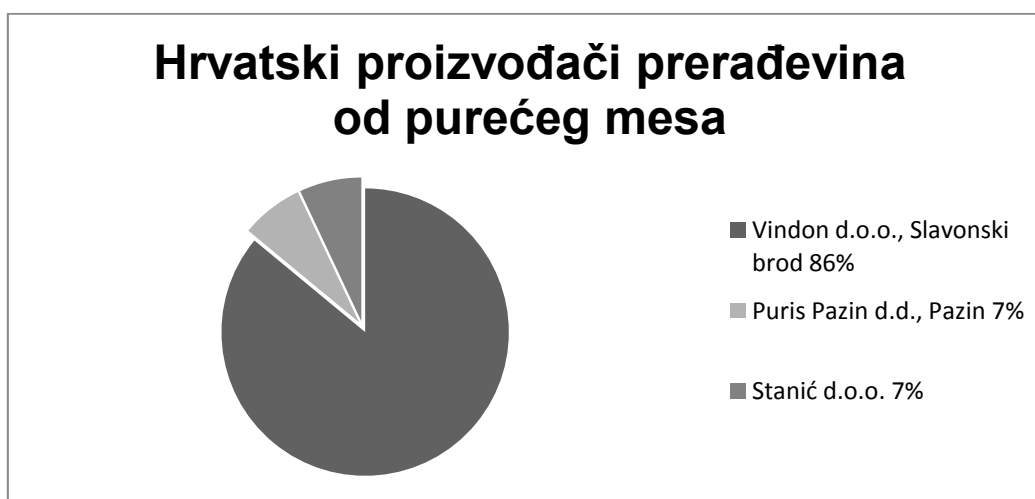
Grafikon 9. Zemlje uvoza prerađevina od purećeg mesa - Lidl

14.4. Podrijetlo proizvoda od puretine – Billa

Iako se ne može pohvaliti velikim izborom različitih proizvoda, Billa nudi izuzetno visokih 93% hrvatskih proizvoda (od čega je najzastupljenija marka Vindon), tj samo jedan proizvod iz uvoza a to su kuhane kobasice 360g proizvođača AIA iz Italije.



Grafikon 10. Podrijetlo prerađevina od purećeg mesa - Billa



Grafikon 11. Hrvatski proizvođači prerađevina od purećeg mesa – Billa

15. ZAKLJUČAK

Peradarski sustav u našoj zemlji je prilično zaostao, novi zahtjevi tržišta te promjene koje su nas zahvatile ulaskom u Europsku uniju, naši poljoprivrednici su dočekali prilično nespremno.

Kada pogledamo odnos izvoza i uvoza purećeg mesa u Hrvatskoj u razdoblju od 2002. – 2011. godine, jasno je vidljivo da je uvoz znatno veći od izvoza, posebno je ta razlika vidljiva 2007. godine kada je razlika uvoza i izvoza bila čak 1592 tone u korist uvoza purećeg mesa u Hrvatsku.

No potrošnja purećeg mesa u Hrvatskoj bilježi pozitivne trendove, a to nam je dobra perspektiva za ulaganje sredstava u proizvodnju te za udruživanje poljoprivrednika kako bi postigli što veću konkurenciju na tržištu, ne samo hrvatskom nego i na europskom, pa čak i na svjetskom. Poljska bi nam trebala biti primjer kao uspješna zemlja, jer je ona 2011. godine bila čak druga na svjetskom tržištu po količini izvoza puretine, odmah iza velesile SAD-a, sa čak 102297 tona mesa.

Dobar primjer poslovanja tvrtke je Vindijina industrija mesa Vindon iz Slavenskog Broda, naš najveći proizvođač puretine, ona je naime uspostavila normu IFS (International Food Standard). Ovaj međunarodno priznati standard jamči dobro upravljanje kvalitetom u svim aspektima poslovanja, a to je vrlo važno za nastup na svjetskom tržištu.

Istraživanjem u trgovačkim centrima utvrđeno je da je većina prerađevina od purećeg mesa proizvedena u Hrvatskoj, što je pozitivan pomak, no nigdje se ne navodi odakle je uvezeno meso od kojeg je prerađevina proizvedena. Uz uvođenje oznake izvornosti, taj problem bi uskoro trebao biti riješen.

16. LITERATURA

Stručna literatura:

- Senčić Đ.; "Tehnologija peradarske proizvodnje", Poljoprivredni fakultet, Osijek 2011.
- Kralik G.; Has – Schon E.; Kralik D.; Šperanda M.; "Peradarstvo - biološki i zootehnički principi" Poljoprivredni fakultet, Osijek, 2008.

Internet stranice:

- www.agroklub.com/stocarstvo/put-zagorskog-purana-od-dvora-do-eu/11044/
- <http://agrotehnika-hrvatska.hr/aktualno/item/63-zagorskom-puranu-oznaka-zemljopisnog-podrijetla.html>
- www.agroklub.com/poljoprivredne-vijesti/poticaji-u-poljoprivredi/796/
- www.poduzetnistvo.org/news/proizvodaci-se-sve-vise-okrecu-uzgoju-purica
- www.vindija.hr/O-nama/Tvrtke-clanice/Vindon.html?Y2lcNzU%3d
- www.mps.hr%2FUserDocsImages%2FHRANA%2FPURANI%2FSpecifikacija%2520meso%2520zagorskog%2520purana.pdf&ei=QnacU9LIM86M7Ab9gYG4CA&usg=AFQjCNF_m0S0R78RNwMhp5NmPiGIPiuwSQ&sig2=S4c_FLODgUvzX8D36WlXzw
- www.carina.hr/EU/CarinaUEU.aspx?i=1
- <http://faostat3.fao.org/faostat-gateway/go/to/home/E>

17. SAŽETAK

Cilj ovog rada bio je prikazati trenutno stanje proizvodnje i vanjskotrgovinske razmjene puretine u Republici Hrvatskoj.

Proizvodnji pura su pridonijeli i novčani poticaji u poljoprivredi, Vladin Operativni program za razvoj peradarstva s kreditiranjem 50 posto nepovratnih sredstava uz minimalne kamate, te uskoro, nadamo se dobivena, dugoočekivana oznaka zemljopisnog podrijetla Zagorskom puranu. Na ovaj način registrirani naziv glede pravog podrijetla proizvoda, te ne narušavanja ugleda proizvoda.

Suvremeni način života i želja za što boljim izgledom i zdravljem, jednostavno nameću upotrebu puretine u svakodnevnom životu kao nezaobilaznu namirnicu. Stoga ni ne čudi da potrošnja purećeg mesa u Hrvatskoj bilježi pozitivne trendove, a to nam je dobra perspektiva za ulaganje sredstava u proizvodnju te za udruživanje poljoprivrednika i tvrtki kako bi postigli što veću konkurenciju na tržištu, ne samo hrvatskom nego i na europskom, pa čak i na svjetskom. To nam potvrđuje i nedavno priznanje. Naime, Vindijina industrija mesa Vindon iz Slavenskog Broda, naš najveći proizvođač puretine, uspostavila je normu IFS (International Food Standard). Ovaj međunarodno priznati standard jamči dobro upravljanje kvalitetom u svim aspektima poslovanja.

Istraživanjem u trgovačkim centrima utvrđeno je da je većina prerađevina od purećeg mesa proizvedena u Hrvatskoj (najveći dio u Vindonu), što je pozitivan pomak, no nigdje se ne navodi odakle je uvezeno meso od kojeg je prerađevina proizvedena. Uz uvođenje oznake izvornosti, taj problem bi uskoro trebao biti riješen.

18. SUMMARY

The aim of this paper is to present the current state of production and foreign trade of turkey in Croatia.

Production of turkeys have contributed and cash incentives in agriculture, the government's Operational Programme for the Development of poultry crediting 50 percent of the grant with minimal interest, and soon, we hope obtained, long-awaited geographical indications Zagorski turkey. In this way, the registered name as to the true origin of the products, and not the reputation of the product.

Modern lifestyles and the desire for a better appearance and health, simply impose the use of turkey in everyday life as an inevitable ingredient. It is no surprise that the consumption of turkey meat in Croatia recorded a positive trend, and that gives us a good perspective for investing in production and farmers' union and the company to achieve a high degree of competition in the market, not only Croatian but also in Europe, and even and the world. This is confirmed by the recent recognition. The meat industry of Vindija, Vindon from Slavonski Brod, our largest turkey producer, has established a standard IFS (International Food Standard). This internationally recognized standard ensures good quality management in all aspects of business.

The study of shopping malls found that most products of turkey meat are produced in Croatia (most of the Vindon), which is a positive step, but does not state where the imported meat from which the products produced. With the introduction of the designation of origin, this problem should soon be resolved.

19. POPIS SLIKA

<u>Redni broj</u>	<u>Naziv slike</u>	<u>Broj stranice</u>
Slika 1.	Zagorski puran u ispustu	9
Slika 2.	IFS Food standard znak	16

20. POPIS GRAFIKONA

<u>Redni broj</u>	<u>Naziv grafikona</u>	<u>Broj stranice</u>
Grafikon 1.	Odnos uvoza i izvoza purećeg mesa u Hrvatskoj 2002. – 2011. godine	19
Grafikon 2.	Odnos cijena proizvodnje (\$/tona) puretine (žive životinje) Hrvatske i Poljske 2002. – 2011. godine	27
Grafikon 3.	Trgovači lanci u kojima potrošači najčešće kupuju proizvode od puretine (lipanj 2014. godine)	28
Grafikon 4.	Podrijetlo prerađevina od purećeg mesa – Interspar	29
Grafikon 5.	Hrvatski proizvođači prerađevina od purećeg mesa – Interpar	29
Grafikon 6.	Podrijetlo prerađevina od purećeg mesa – Konzum	30
Grafikon 7.	Hrvatski proizvođači prerađevina od purećeg mesa – Konzum	30
Grafikon 8.	Podrijetlo prerađevina od purećeg mesa – Lidl	31
Grafikon 9.	Zemlje uvoza prerađevina od purećeg mesa – Lidl	31
Grafikon 10.	Podrijetlo prerađevina od purećeg mesa – Billa	32
Grafikon 11.	Hrvatski proizvođači prerađevina od purećeg mesa – Billa	32

21. POPIS TABLICA

<u>Redni broj</u>	<u>Naziv tablice</u>	<u>Broj stranice</u>
Tablica 1.	Proizvodnja pura u Hrvatskoj (žive životinje) 2003. - 2012.godine	13
Tablica 2.	Cijena proizvodnje pura (žive životinje) 2003. – 2012. godine	13
Tablica 3.	Proizvodnja mesa, puretina u Hrvatskoj (tone) 2003. - 2012. godine	13
Tablica 4.	Uvoz purećeg mesa u Hrvatskoj (tone) 2002. – 2011. godine	17
Tablica 5.	Uvoz purećeg mesa u Hrvatskoj (vrijednost 1000\$) 2002. – 2011.godine	17
Tablica 6.	Izvoz purećeg mesa u Hrvatskoj (tone) 2002. – 2011. godine	18
Tablica 7.	Izvoz purećeg mesa u Hrvatskoj (vrijednost 1000\$) 2002. - 2011. godine	18
Tablica 8.	Najveći svjetski uvoznici puretine u 2011. godini	25
Tablica 9.	Najveći svjetski izvoznici puretine u 2011. godini	26

TEMELJNA DOKUMENTACIJSKA KARTICA

Sveučilište Josipa Jurja Strossmayera u Osijeku

Diplomski rad

Poljoprivredni fakultet u Osijeku

Sveučilišni diplomski studij, smjer Agroekonomika

VANJSKO – TRGOVINSKA RAZMJENA PUREĆEG MESA

Anita Šego

Sažetak

Cilj ovog rada bio je prikazati trenutno stanje proizvodnje i vanjskotrgovinske razmjene puretine u Republici Hrvatskoj. Proizvodnji pura su pridonijeli i novčani poticaji u poljoprivredi, Vladin Operativni program za razvoj peradarstva s kreditiranjem 50 posto nepovratnih sredstava uz minimalne kamate, te uskoro, nadamo se dobivena, dugoočekivana oznaka zemljopisnog podrijetla Zagorskom puranu. Na ovaj način registrirani naziv glede pravog podrijetla proizvoda, te ne narušavanja ugleda proizvoda. Suvremeni način života i želja za što boljim izgledom i zdravljem, jednostavno nameću upotrebu puretine u svakodnevnom životu kao nezaobilaznu namirnicu. Stoga ni ne čudi da potrošnja purećeg mesa u Hrvatskoj bilježi pozitivne trendove, a to nam je dobra perspektiva za ulaganje sredstava u proizvodnju te za udruživanje poljoprivrednika i tvrtki kako bi postigli što veću konkurenciju na tržištu, ne samo hrvatskom nego i na europskom, pa čak i na svjetskom. To nam potvrđuje i nedavno priznanje. Naime, Vindijina industrija mesa Vindon iz Slavanskog Broda, naš najveći proizvođač puretine, uspostavila je normu IFS (International Food Standard). Ovaj međunarodno priznati standard jamči dobro upravljanje kvalitetom u svim aspektima poslovanja. Istraživanjem u trgovačkim centrima utvrđeno je da je većina prerađevina od purećeg mesa proizvedena u Hrvatskoj (najveći dio u Vindonu), što je pozitivan pomak, no nigdje se ne navodi odakle je uvezeno meso od kojeg je prerađevina proizvedena. Uz uvođenje oznake izvornosti, taj problem bi uskoro trebao biti riješen.

Rad je izrađen pri: Poljoprivredni fakultet u Osijeku

Mentor: izv. prof. dr. Ružica Lončarić

Broj stranica: 41

Broj grafikona i slika: 13

Broj tablica: 9

Broj literaturnih navoda: 11

Jezik izvornika: hrvatski

Ključne riječi: pureće meso, proizvodnja, tržište

Povjerenstvo za obranu:

1. Doc. dr. Tihana Sudarić, predsjednik
2. Izv. prof. dr. Ružica Lončarić, mentor
3. Doc. dr. Zlata Gajčević, član

Rad je pohranjen u: knjižnica Poljoprivrednog fakulteta u Osijeku, Sveučilište u Osijeku, Kralja Petra Svačića 1d.

BASIC DOCUMENTATION CARD

Josip Juraj Strossmayer University of Osijek

Graduate thesis

Faculty of Agriculture

University Graduate Studies, course Agroeconomics

FOREIGN TRADE TURKEY MEAT

Anita Šego

Abstract

The aim of this paper is to present the current state of production and foreign trade of turkey in Croatia. Production of turkeys have contributed and cash incentives in agriculture, the government's Operational Programme for the Development of poultry crediting 50 percent of the grant with minimal interest, and soon, we hope obtained, long-awaited geographical indications Zagorski turkey. In this way, the registered name as to the true origin of the products, and not the reputation of the product. Modern lifestyles and the desire for a better appearance and health, simply impose the use of turkey in everyday life as an inevitable ingredient. It is no surprise that the consumption of turkey meat in Croatia recorded a positive trend, and that gives us a good perspective for investing in production and farmers' union and the company to achieve a high degree of competition in the market, not only Croatian but also in Europe, and even and the world. This is confirmed by the recent recognition. The meat industry of Vindija, Vindon from Slavonski Brod, our largest turkey producer, has established a standard IFS (International Food Standard). This internationally recognized standard ensures good quality management in all aspects of business. The study of shopping malls found that most products of turkey meat are produced in Croatia (most of the Vindon), which is a positive step, but does not state where the imported meat from which the products produced. With the introduction of the designation of origin, this problem should soon be resolved.

Thesis performed at: Faculty of Agriculture in Osijek

Mentor: izv. prof. dr. Ružica Lončarić

Number of pages: 41

Number of figures: 13

Number of tables: 9

Number of references: 11

Original in: Croatian

Key words: turkey meat, production, market

Reviewers:

1. Doc. dr. Tihana Sudarić, predsjednik
2. Izv. prof. dr. Ružica Lončarić, mentor
3. Doc. dr. Zlata Gajčević, član

Thesis deposited at: Library of Faculty of Agriculture in Osijek, Josip Juraj Strossmayer University in Osijek, Kralja Petra Svačića 1d.