

## U PAZINU ODRŽAN SEMINAR U SKLOPU MEĐUNARODNOG PROJEKTA »ADRIA FOOD QUALITY«

### O hrani od farme do stola

Kakvi bi mogli biti konkretniji interesi istarskih proizvođača od ovog projekta, pobliže je pojasnio direktor AZRRI-ja Gracijano Prekalj. Reкао je da bi u Istri trebalo identificirati istarske autohtone projekte, razraditi uvjete i način njihove proizvodnje, kako bi se kasnije brže i lakše mogli provesti postupci certifikacije oznakama izvornosti

### Piše Davor ŠIŠOVIĆ

Projekt jadranske prekogranične suradnje »Adria Food Quality«, kojemu je cilj promicati proizvodnju kvalitetnog voća, povrća i stoke s pouzdanim porijeklom proizvoda sljedećim od farme do stola, ostvaruje se od travnja prošle godine i okuplja desetak partnera iz Italije, Hrvatske, Bosne i Hercegovine, Crne Gore i Albanije. Glavni hrvatski partner u ovom projektu je Istarska županija, odnosno njena Agencija za ruralni razvoj Istre, u čijem je domaćinstvu jučer u Pazinu održan seminar namijenjen i partnerima u projektu (odazvali su se svi osim Albanaca), ali i predstavnicima istarskih općina i gradova, udruga u poljoprivredi i poljoprivredno-prehrambenih poduzeća, među kojima je odaziv bio prilično loš.



Iz Hrvatske u ovom projektu još sudjeluju Poduzetnički centar iz Koprivnice, Italiju predstavlja više organizacija i ustanova iz pokrajine Forli-Cesena u regiji Emilia Romagna, bosanskohercegovački partner je Banja Luka, crnogorski grad Kotor, a Albanija u Adria Food Quality projektu sudjeluje kao država. Ukupna vrijednost projekta, koji financijski podupiru evropske institucije, je 625 tisuća eura, od čega je 85 tisuća namijenjeno za programe u Hrvatskoj.

### Talijanska iskustva

Jučerašnji seminar poslužio je za sumiranje pregleda stanja kod svih partnera te za prenošenje zapadnoevropskih, mahom talijanskih iskustava o organizaciji pojedinih segmenata agroindustrijskog sektora. Kako su među važnijim ciljevima projekta naznačeni jačanje i povezivanje proizvođača kvalitetnih i certificiranih proizvoda, ali i tipičnih tradicijskih proizvoda sa šireg jadranskog područja, a takva proizvodnja zahtijeva ne samo visoku razinu znanja i tehnologije, već i složenu proceduru registracije proizvoda, dio projektne suradnje podrazumijeva i edukacijske kanale kojima bi se stručnjaci iz zemalja izvan Europske unije mogli osposobiti za poslove certificiranja proizvoda s oznakama izvornosti i geografskog podrijetla. U tu svrhu su u dvotjednim studijskim programima u Italiji već boravili agronom i veterinar zaposleni u AZRRI-ju, a očekuju se i nova studijska putovanja. Zapravo bi dosta novih i u nas dosad neuobičajenih formi savjetodavnog i gospodarskog djelovanja trebalo nastati primjenom informacija i znanja stečenih kroz projekt »Adria Food Quality«, poput primjerice znanstveno-tehnoloških parkova, specijalnih škola za certifikaciju i kontrolu ispravnosti hrane, centara za tehničku pomoć, stručnih savjetodavnih timova, pa čak

i »prekojadranskog klastera« koji bi trebao okupiti proizvodne i prerađivačke tvrtke, izvozna poduzeća, servisne centre, znanstvene i obrazovne institucije u poljoprivredi, itd. Sudionicima simpozija i za ove su sadržaje prenijeta bogata talijanska iskustva, koja u posljednje vrijeme čak i zastarijevaju, jer umjesto javnog sektora, koji kod nas i u drugim istočnim zemljama tek treba formirati, u Italiji su te konzultantske i certifikacijske poslove već gotovo u potpunosti preuzele privatne tvrtke.

### **Korist za Istru**

Kakvi bi mogli biti konkretniji interesi i koristi istarskih proizvođača od ovog projekta, pobliže je pojasnio direktor AZRRI-ja Gracijano Prekalj, rekavši da bi u Istri trebalo identificirati istarske autohtone projekte, razraditi uvjete i način njihove proizvodnje, kako bi se kasnije, u slučaju konkretnijeg interesa pojedinih proizvođača, brže i lakše mogli provesti postupci certifikacije oznakama izvornosti ili geografskog podrijetla. Još je jedna konkretna korist za Istru proizašla iz dosadašnjeg tijeka projekta. Naime, ranija zamisao o osnivanju Centra istarskog goveda u Pazinu dotjerana je i proširena, pa se tako na Gortanovom brijegu već projektira budući centar za zaštitu autohtonih pasmina, kome će bavljenje istarskim govedom biti samo prvi korak. Nažalost, »između redaka« je primijetio Prekalj, iz ovakvih projekata može se naučiti kako napraviti jedan takav centar (koji bi zapravo trebao biti isto ono što Talijani nazivaju »inovacijsko-tehnološki park«), ali ne i kako ga financirati jer europski programi u pravilu ne financiraju projekte javnog sektora, pa su talijanski partneri zamoljeni da pokušaju utjecati na tijela Europske komisije kako bi se i izgradnja ovakvih centara financirala iz evropskih fondova.

Član poglavarstva Istarske županije Oriano Otočan istaknuo je još jednu razinu vrijednosti ovog projekta: bolja priprema poljoprivrednog sektora za okolnosti koje će nastupiti ulaskom Hrvatske u Europsku uniju. U pretpristupnoj fazi Hrvatskoj iz raznih europskih fondova na raspolaganju stoji 150 milijuna eura godišnje kroz razne programe, ali nakon pristupanja godišnji se fond povećava na 700 milijuna eura, a Istarska županija želi se što bolje pripremiti i osposobiti za prihvata i korištenje tih sredstava. Četrdesetak programa međunarodne suradnje pod pokroviteljstvom europskih institucija, koliko ih je u Istarskoj županiji upravo u tijeku, zapravo su projekti kojima se u Istri usvajaju standardi koji će se nakon primanja Hrvatske u EU ionako morati usvojiti, kazao je Otočan. U tim projektima Istra nastoji razviti i iskoristiti jedan od svojih najvećih potencijala – onaj za proizvodnju hrane.

### **Stočarstvo, voćarstvo i povrtlarstvo**

Projekt »Adria Food Quality« traje do listopada ove godine, a već sljedeći tjedan u Banjoj Luci bi se trebao održati seminar sličan ovom pazinskom. Načelno se projekt bavi trima područjima poljoprivredne proizvodnje: stočarstvom, voćarstvom i povrtlarstvom, te proizvodnjom tjestenine, no dosad se, barem što se Istre tiče, govorilo samo o stočarstvu. Idućih bi se mjeseci međutim trebali analizirati istarski potencijali i u preostala dva sektora, a talijanski bi partneri na osnovu tih analiza trebali savjetovati »kojim putem krenuti« u ovim sektorima.

AZRRI nastavlja suradnju i na temi istarskog goveda jer slijedi konkretno učenje o postupku certificiranja i stjecanja oznaka izvornosti i geografskog podrijetla na primjeru autohtone pasmine goveda »romagnola« iz regije Emilia Romagna. Iako je još dug put do toga, AZRRI ima ambiciju steći ovlaštenje za provođenje certifikacijskih postupaka, pa će takva iskustva itekako dobro doći.