

MEĐUNARODNI PROJEKT O PROMOCIJI I VALORIZACIJI ISTARSKOG GOVEDA

Europski novci za spas boškarina

Projektom će se riješiti mnogi formalni preduvjeti da intenzivniji uzgoj i eksploatacija istarskog goveda zažive u budućoj praksi

PAZIN - »Promocija i valorizacija istarskog goveda«, ili engleskom skraćenicom - PRO.V.I.C, naziv je novog međunarodnog projekta čije je europsko financiranje izborila Agencija za ruralni razvoj Istre (AZRRI). Projekt je kandidiran u sklopu programa PHARE 2006 – CBC Adriatic, prošao je svu proceduru i nedavno je prihvaćen od evropskih tijela, pa se očekuje skoro potpisivanje ugovora o početku korištenja odobrenih 160 tisuća eura za njegovu provedbu.



Vodeći partner u ovom projektu je AZRRI, s hrvatske strane u njemu sudjeluju još Agronomski fakultet iz Zagreba, Grad Pazin te Savez uzgajivača istarskog goveda. Talijanski partneri su Agronomski fakultet iz Padove, regije Emilia Romagna i Marche, Udruženje proizvođača govedeg mesa autohtonih pasmina regije Emilia Romagna, ANABIC – nacionalna talijanska udruga za zaštitu autohtonih pasmina goveda, ARPA – Agencija za zaštitu okoliša regije Molise, te talijanska tvrtka Activa System, specijalizirana za uvođenje novih tehnologija u stočarstvo.

Uklapanjem u druge AZRRI-jeve projekte trajne zaštite istarskog goveda i masovnije proizvodnje mesa ove autohtone pasmine za tržište, projekt PRO.V.I.C. se izvrsno uklopio i u programe očuvanja biološke raznolikosti koje Europska unija posebno podržava. Zbog uobičajene forme ovakvih projekata, kod kojih glavni sadržaj biva stručna i znanstvena pomoć kroz seminare, radionice, edukacijske i studijske boravke, njime se neće riješiti nijedan tehnički, ekonomski ili materijalni preduvjet za povećanje broja istarskih goveda u Istri ili pak za izgradnju Centra istarskog goveda na Gortanovom brijegu kraj Pazina. Međutim, riješit će se mnogi formalni preduvjeti da intenzivniji uzgoj i eksploatacija istarskog goveda zažive u budućoj praksi.

Gracijano Prekalj, direktor AZRRI-ja, naime očekuje da neposredan rezultat ovog projekta budu po evropskim normama napisani pravilnici i standardi za sve faze uzgoja istarskog goveda i plasmana njegovog mesa: od uzgoja, rasploda, ispaše i ishrane, preko tova, klanja, rasijecanja i zrenja mesa, sve do njegove pripreme u ugostiteljstvu (doslovce za sve faze od pašnjaka do stola), što za sveobuhvatno bavljenje istarskim govedom kao projektom može biti itekako značajno. U hrvatskom zakonodavstvu o hrani uopće ne postoji, odnosno ne uklapa se u postojeće sanitarno-higijenske propise, postupak zrenja govedeg mesa, a upravo se taj postupak pokazao važnim za uspjeh, primjerice, projekta zaštite pet autohtonih pasmina goveda u Italiji.

Piše D. ŠIŠOVIĆ