

Doručak S HRVATSKIH FARMI

Doručak s hrvatskih farmi
i obilježavanje
**Dana zaštićenih hrvatskih
autohtonih proizvoda**

13. svibnja 2017. godine
Trga bana Josipa Jelačića, Zagreb





Organizator



MINISTARSTVO
POLJOPRIVREDE



Sponzor





Tomislav Tolušić
ministar poljoprivrede

Poštovani čitatelji,

Naše ravnice, more, naš krš, gore i doline mogu se okusiti u svakom zalogaju domaćeg proizvoda. Prirodna je želja čovjeka da stalno istražuje neke nove stvari i nove okuse, ali predlažem da krenemo s okusima iz naše najbliže okoline, okusima lokalno uzgojene hrane.

Domaće je najbolje – ne samo zato što je naše, nego zato što nam je najbliže i ne putuje iz daleka. Domaća hrana je za čas kod vas! Liječnici i nutricionisti slažu se da je doručak najvažniji obrok u danu i da mu treba posvetiti posebnu pažnju. Zbog toga smo i krenuli s informativnom kampanjom **Doručak s hrvatskih farmi** kojom promoviramo domaće proizvode koji se već nalaze u Vašim dućanima, a koji nose jednu od oznaka koje jamče kvalitetu.

Proizvodi s hrvatskih farmi su svježi, kvalitetni, poznatog podrijetla, sljedivosti i datuma proizvodnje. Kupovinom proizvoda s hrvatskih farmi izravno potičete razvoj hrvatske poljoprivrede.

Nadodajnjim **Dorućcima s hrvatskih farmi** jelismo hrvatsko mlijeko, meso, jaja i kruh – i to bismo trebali raditi svaki dan – kupovati i jesti hrvatsko – ne samo zato što je svježije, zdravije i bolje od uvoznog, nego zato što **dajući prednost lokalnom proizvodu štitimo hrvatsku poljoprivredu i gospodarstvo!**

Posebno bih želio istaknuti i naše autohtone proizvode čiji nazivi su zaštićeni i registrirani u Europskoj uniji kao zaštićene oznake izvornosti, zaštićene oznake zemljopisnog podrijetla ili zajamčeno tradicionalni specijaliteti. Takvi proizvodi, proizvedeni po propisanim pravilima i sustavno kontrolirani, gastronomski su ambasadori naše zemlje, umijeće njihove proizvodnje prenošeno je s generacije na generaciju, a njihova posebnost posljedica je utjecaja prirodnih i ljudskih čimbenika područja u kojem se proizvode.

Hrvatska je u Europskoj uniji – milijarde različitih proizvoda slijevaju se svakodnevno u naše dućane, puno njih i po dampinškim cijenama. Mi u Ministarstvu poljoprivrede **ne možemo zabraniti uvoz ali možemo stati na kraj nepoštenim trgovačkim praksama i uvozu nekvalitetne robe**. Upravo to i radimo novim zakonima koje smo pripremili, a koji svi imaju isti cilj – proizvodnju domaće hrane i boljšak hrvatskog poljoprivrednika.

Ja sam ministar hrvatske poljoprivrede, samo za proizvode hrvatske poljoprivrede mogu garantirati i samo će takve proizvode promovirati. No, dragi potrošači, uspjeh naše poljoprivrede u određenom dijelu ovisi upravo o vama. Vi ste ti koji će utjecati na odnos ponude i potražnje u trgovackim lancima. **Kada kupujete hranu – potražite hrvatsku i onu s oznakama hrvatskih farmi** i na taj način i vi pomožite našim poljoprivrednicima. Ministarstvo poljoprivrede poduzima sve kako bi naši proizvođači hrane dobili poštene uvjete rada i trženja svojih proizvoda. Sve ostalo je na vama. Kupujte domaće proizvode.

Doručak s hrvatskih farmi i obilježavanje Dana hrvatskih zaštićenih autohtonih proizvoda

Doručak s hrvatskih farmi je događaj za informiranje javnosti o dobrovoljnom sustavu označavanja proizvoda s hrvatskim farmi oznakama *Mlijeko hrvatskih farmi*, *Meso hrvatskih farmi*, *Med iz Lijepe naše*, *Jaja hrvatskih farmi*, *Brašno i Kruh hrvatskih polja*. Proizvodi s hrvatskim farmi su dokazane slijedivosti, svježi, dostupni i kvalitetni, poznati podrijetla i datumom proizvodnje.

Doručak s hrvatskih farmi provodi se u sklopu javne informativne kampanje o kvaliteti, svježini i dostupnosti domaćih i lokalnih poljoprivrednih proizvoda, proizvedenih na hrvatskim farmama i obiteljskim poljoprivrednim gospodarstvima, koji su začas kod nas jer ne putuju izdaleka.

Radi doprinosa razvoju hrvatske poljoprivrede i pomoći proizvođačima, Hrvatska poljoprivredna agencija dodjeljuje oznake kvalitete za domaće poljoprivredne proizvode. Potrošači koji s punim povjerenjem kupuju označene proizvode pomažu razvoju domaće poljoprivredne proizvodnje, hrvatskog sela i ruralnih krajeva, a zauzvrat dobivaju domaće, svježe i kvalitetne proizvode, proizvedene u našem podneblju.

Uz mlijeko i mliječne proizvode, meso, jaja, med i kruh s oznakama *Mlijeko hrvatskih farmi*, *Meso hrvatskih farmi*, *Med iz Lijepe naše*, *Jaja hrvatskih farmi*, *Brašno hrvatskih polja*, *Kruh hrvatskih polja* koji su posluženi na doručcima održanim u cijeloj Republici Hrvatskoj, predstavili smo i lokalnu poljoprivrednu proizvodnju specifičnu za svaku pojedinu županiju.

Želja nam je da svi građani Republike Hrvatske budu usmjereni na kupovinu proizvoda s hrvatskim farmi jer na taj način zajedno potičemo razvoj hrvatske poljoprivrede.

U sklopu manifestacije Doručak s hrvatskih farmi u Zagrebu obilježavamo i Dan hrvatskih zaštićenih autohtonih proizvoda.

Tradicionalni poljoprivredni i prehrabeni proizvodi dio su hrvatske gastronomске baštine, a njihova kvaliteta rezultat je tradicije, umijeća pripreme, specifičnih klimatskih uvjeta te autohtonih biljnih vrsta i životinjskih pasmina. Kako bi se takvi proizvodi zaštitili, a potrošačima ukazalo na njihovu dodanu vrijednost, skupine proizvođača pokrenule su postupke zaštite naziva proizvoda i registracije oznaka iz europskih sustava kvalitete,

namijenjenih poljoprivrednim i prehrabbenim proizvodima. Svoju prvu registriranu oznaku, Republika Hrvatska ostvarila je 14. travnja 2015. godine, kada je kao zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla registriran naziv proizvoda „Krčki pršut“. U želji da taj datum ostane trajno obilježen, Ministarstvo poljoprivrede pokrenulo je inicijativu, a Hrvatski sabor donio odluku da se 14. travnja proglaši *Danom zaštićenih hrvatskih autohtonih proizvoda*.

Republika Hrvatska danas ima 15 proizvoda čiji su nazivi registrirani u Europskoj uniji kao zaštićene oznake izvornosti ili zaštićene oznake zemljopisnog podrijetla sa još 7 proizvoda u postupku registracije naziva te velikim brojem proizvoda za koje skupine proizvođača tek pripremaju zahtjevnu dokumentaciju potrebnu za pokretanje samog postupka zaštite.

U sklopu manifestacije Doručak s hrvatskih farmi i obilježavanja Dana zaštićenih hrvatskih autohtonih proizvoda, građanima i posjetiteljima Grada Zagreba, proizvođači će predstaviti tradicionalne hrvatske proizvode čiji nazivi su registrirani kao zaštićene oznake izvornosti, zaštićene oznake zemljopisnog podrijetla ili zajamčeno tradicionalni specijaliteti kao i one koji će to, nadamo se, postati.

Domaće, svježe, zdrave i kvalitetne namirnice poslužene na Doručku s hrvatskih farmi, proizveli su naši vrijedni poljoprivredni proizvođači i preradivači na čemu im se zahvaljujemo.

Ministarstvo poljoprivrede i Hrvatska poljoprivredna agencija su organizacijom Doručka s hrvatskih farmi u Zagrebu, uz potporu Grada Zagreba i Zagrebačkog holdinga, omogućili da središte glavnog grada Hrvatske zašireni raznolikošću namirnica s hrvatskih poljoprivrednih gospodarstava i zamiriše po domaćem Doručku s hrvatskih farmi.



Mesnica–market Žužić

Zagrebačka bb, 51 500 Krk

Kontakt: Vjekoslav Žužić

Tel: + 385 51 222 138

E-mail: mesnica-market-zuzic@ri.t-com.hr



Krčki pršut – ZOZP



Mesnica – market Žužić jedini je proizvođač koji proizvodi i stavlja na tržište Krčki pršut, za čiju proizvodnju koristi sirovine isključivo hrvatskog podrijetla.

„**Krčki pršut**” prvi je naziv hrvatskog proizvoda registriran u Europskoj uniji kao oznaka iz sustava kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode.

Krčki pršut trajan je suhomesnati proizvod od svinjskog buta bez zdjeličnih kostiju, suho salamuren morskom soli i začinima – paprom, ružmarinom i lovorom. Suši se na zraku bez dimljenja te se podvrgava procesima sušenja i zrenja koji traju najmanje godinu dana. Slatkog je ili umjereno slanog okusa, blage karakteristične arome za zrelo sušeno svinjsko meso, a njegova posebnost proizlazi iz dugog ugleda te vještine i umijeća proizvođača koji se pri proizvodnji koristi tradicionalnom recepturom.

Udruga proizvođača i prerađivača ogulinskog kupusa

Poljoprivredna zadruga Ogulin

Dujmić selo 20e, 47 300 Ogulin

Kontakt: Marinko Sabljak

Tel: +385 98 929 3408

E-mail: marinko.sabljak@ka.t-com.hr



Ogulinski kiseli kupus / Ogulinsko kiselo zelje – ZOI



Poljoprivredna zadruga Ogulin je zadruga koju su osnovali Hrvatski branitelji. Zadruga se bavi proizvodnjom povrća (kupus, krumpir, luk, češnjak, grah) te kiseljenjem i preradom Ogulinskog kiselog kupusa.

Naziv „**Ogulinski kiseli kupus**”, „**Ogulinsko kiselo zelje**” registriran je na razini Europske unije kao zaštićena oznaka izvornosti.

„Ogulinski kiseli kupus”/„Ogulinsko kiselo zelje” je proizvod dobiven prirodnom mlječno kiselom fermentacijom svježeg kupusa autohtone sorte „Ogulinski”. Listovi su tanki, gotovo prozirni, žuti i vrlo savitljivi s tankim žilama, a stabljika kupusa je vrlo produžena. Boja glavice je žuta do zlatno žuta, miris je karakterističan za mlječno fermentirani proizvod, a okus mlječno kiseo. Glavica za kiseljenje se ubire ručno te je dobre čvrstoće ali ne i žilava, bez stranih primjesa.

Udruga proizvođača kulena – baranjski kulen OPG Matijević

Košut Lajoša 10, 31 308 Suza
Kontakt: Hrvoje Matijević
Tel: + 385 91 157 4768
E-mail: info@kulen-matijevic.hr



Baranjski kulen – ZOZP



Opg Matijević bavi se proizvodnjom tradicionalnih suhomesnatih proizvoda, od kojih je najpoznatiji Baranjski kulen. Proizvode ga na tradicionalan način, u zimskom periodu, sa domaćim začinima.

Naziv „**Baranjski kulen**” registriran je na razini Europske unije kao zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla.

Baranjski kulen je fermentirana trajna kobasica, proizvedena od usitnjeno svinjskog mesa začinjenog mljevenom paprikom i bijelim lukom te paprom, napunjeno u svinjsko slijepo crijevo. Okus Baranjskog kula blago je ljut, zbog dodatka mljevene paprike, s karakterističnom aromom dimljenog fermentiranog mesa koju nadopunjuje dodani bijeli luk i papar koji ne smiju dominirati. Dodatak papra specifičnost je Baranjskog kula.

Udruga proizvođača istarskog pršuta Pisinium d.o.o.

Stipana Konzula Istrijana 9,52 000 Pazin
Kontakt: Hani Hreljak
Tel: +385 91 688 0731
E-mail: hani.hreljak@pisinium.hr



Istarski pršut / Istrski pršut – ZOI



Godine 1995. poduzeće Pisinium otvara proizvodni pogon u srcu Istre, Pazinu s proizvodnim asortimanom s naglaskom na polutrajne proizvode te plasmanom na lokalnom području. Između ostalih proizvoda, proizvode i stavljuju na tržište Istarski pršut.

Naziv „**Istarski pršut**” / „**Istrski pršut**” registriran je na razini Europske unije kao zaštićena oznaka izvornosti.

Istarski pršut je trajni suhomesnati proizvod od svinjskog buta bez nogice, kože i potkožnog masnog tkiva sa zdjeličnim kostima, suho salamuren morskom soli i začinima (papar, češnjak, lovor i ružmarin), sušen na zraku i bez dimljenja, podvrgnut procesima sušenja i zrenja koji traju najmanje 12 mjeseci, karakterističnog izrazitog mirisa na osušeno zrelo svinjsko meso i začinsko bilje, te umjeren slanog okusa.

Udruga proizvođača drniškog pršuta

Bel – Cro Trade d.o.o.

Kod škole 2, Bačići, 22 324 Drinovci

Kontakt: Željko Pilić

Tel: +385 98 316 988

E-mail: belcrodr@gmail.com



Drniški pršut – ZOZP
Dalmatinska pečenica



Bel – Cro Trade d.o.o. je poduzeće osnovano 1992. Godine u području Dalmatinske zagore, grada Drniša. Primarna djelatnost mu je proizvodnja Drniškog pršuta i Drniške pancete.

Naziv „**Drniški pršut**” registriran je na razini Europske unije kao zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla.

Drniški pršut je suhomesnati proizvod od svinjskog buta soljenog krupnom morskom soli, prešanog, hladno dimljenog i sušenog, tijekom vremenskog perioda od minimalno 12 mjeseci. Karakterističnog je izgleda bez zdjeličnih kosti i nožice, te dijela kože i masnog tkiva s unutrašnje strane buta. Meso je intenzivne rubin-crvene boje te intenzivnog mirisa zrelog, blago dimljenog sušenog svinjskog mesa. Punog je blago slatkastog okusa, umjerene slanosti. Dimi se dimom drva bukve i graba te suhe smrekovine, drvom i ljuskama badema i suhim smiljem, zbog čega ima posebnu aromu.

Udruga dalmatinski pršut

Smjeli d.o.o.

Domovinskog rata 203, 21 204 Dugopolje

Kontakt: Drvodelić Damir

Tel: +385 91 561 3349

E-mail: smjeli@gmail.com



Dalmatinski pršut – ZOZP
Dalmatinska panceta

Tvrta Smjeli d.o.o. u Dugopolju na predjelu Kute na sjevernoj strani Mosora, bavi se proizvodnjom trajnih suhomesnatih proizvoda i to: Dalmatinskog pršuta, Dalmatinske pancete, buđole i pečenice (kare) po čemu je prepoznatljiva i poznata na tržištu. Od svojih kvalitetnih proizvoda posebice ističu Dalmatinski pršut koji je višestruko nagrađivan na sajmovima pršuta i suhomesnatih proizvoda kao šampion kvalitete te zlatnim, srebrnim i brončanim medaljama i plaketama.

Naziv „**Dalmatinski pršut**” registriran je na razini Europske unije kao zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla.

Dalmatinski pršut je trajan suhomesnati proizvod od svinjskog buta s kosti, kožom i potkožnim masnim tkivom, suho soljen morskom soli, dimljen blagim izgaranjem tvrdog drva bukve, hrasta ili graba, te podvrgnut procesu sušenja i zrenja u trajanju od najmanje godinu dana.

Odlikuje ga osebujna aroma, blagi slani okus, jednolična crvena boja mesa i poželjna konzistencija. Ne smije sadržavati nikakve dodatke osim morske soli. U odnosu na ostale pršute razlikuje se aromom po dimu, po kojoj se najlakše prepoznaće.



Udruga „Poljički soparnik”

OPG Petar Rodić

Put Vrbica 2, 21 251 Žrnovica

Kontakt: Petar Rodić

Tel: +385 98 9831 377

E-mail: drustvo.poljiciana.sveti.jure@post.t-com.hr



Poljički soparnik / Poljički zeljanik /
Poljički uljenjak – ZOZP



OPG Petar Rodić bavi se proizvodnjom blitve, kapule, luka te Poljičkog soparnika. Ovaj OPG ima oko 2 ha obradivog poljoprivrednog zemljišta u Trnbusima u Poljicama.

Naziv „**Poljički soparnik**” / „**Poljički zeljanik**” / „**Poljički uljenjak**” registriran je na razini Evropske unije kao zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla.

„Poljički soparnik”/„Poljički zeljanik”/„Poljički uljenjak” je proizvod spravljen od razvaljanog tijesta ispunjenog blitvom i crvenim lukom (kapulom), a ispečen na užarenom kominu u žeravi s lugom. Okruglog je oblika, promjera od 90 do 110 centimetara, namazan maslinovim uljem i stućenim ili sitno isjeckanim češnjakom. Ispečen se reže na „fete” oblika romboida („pašajice”). Boje je svijetložute/rumene do svijetlo zelene, mjestimično nagorjele i popucale kore, mirisa pečenog tijesta po drvu izgaranom na otvorenoj vatri i češnjaku.

Udruga maslinara Krka „Drobnica”

Trg Svetog Kvirina 1, 51 500 Krk

Kontakt: Goran Marević

Tel: + 385 91 944 94 82

E-mail: gmarevic@net.hr



Krčko maslinovo ulje – ZOI



Naziv „**Krčko maslinovo ulje**” registriran je na razini Evropske unije kao zaštićena oznaka izvornosti.

Krčko maslinovo ulje je ekstra djevičansko maslinovo ulje dobiveno izravno iz ploda masline autohtonih krčkih sorti maslina: Debela, Naška, Rošulja i Slatka, isključivo mehaničkim postupcima, zastupljene u ulju pojedinačno ili zajedno u najmanjem udjelu od 80%. Mogu se koristiti i druge sorte koje se uzgajaju u zemljopisnom području proizvodnje, ali ne u udjelu većem od 20%. Krčko maslinovo ulje ima miris po svježem plodu masline, voću i po lišću/travi te okus na zdrav i svjež plod masline sa prisutnom gorčinom i pikantnosti.

Udruga maslinara Vela Luka

Obala 2 br 1, 20 270 Vela Luka
Kontakt: Ranko Surjan
Tel: + 385 91 762 52 51
E-mail: rsmp@net.hr



Korčulansko maslinovo ulje – ZOI



OPG Ranko Surjan nastavlja obiteljsku tradiciju uzgoja maslina i proizvodnje maslinovog ulja u Veloj Luci na otoku Korčuli. Uzgojem oko 400 stabala autohtonih sorti lastovka i drobnica, od kojih su neke starije i preko 200 godina, dobija se ekstra djevičansko maslinovo ulje ugodno gorko – pikatnog okusa i vrhunske kakvoće, a koje od ove godine ponosno nosi oznaku izvornosti **”Korčulansko maslinovo ulje”**.

Naziv „Korčulansko maslinovo ulje“ registriran je na razini Europske unije kao zaštićena oznaka izvornosti.

Korčulansko maslinovo ulje je ekstra djevičansko maslinovo ulje dobiveno izravno iz ploda maslina autohtonih sorti Lastovke i Drobnice, pojedinačno ili u kombinaciji, u najmanjem udjelu od 80%. Ostale sorte iz korčulanskih maslinika imaju najviše 20% udjela. Zlatno žute do zelene je boje, izraženog mirisa po zelenom plodu i lišću masline te izražene ujednačene srednje do intenzivne gorčine i pikantnosti koja zaostaje u okusu.

Udruga maslinara otoka Šolte „Zlatna šoltanka“

Trg Vrtline 2, 21 430 Srednje Selo
Kontakt: Zlatko Burić
Tel: + 385 21 659 202
E-mail: zlatko.buric@st.t-com.hr



Šoltansko maslinovo ulje – ZOI



Udruga maslinara otoka Šolte „Zlatna Šoltanka“ osnovana je prije 5 godina, sa ciljem promidžbe održivog maslinarstva, brendiranjem šoltanskog maslinovog ulja, razvoju ekološke poljoprivrede i očuvanju okoliša.

Naziv „**Šoltansko maslinovo ulje**“ registriran je na razini Europske unije kao zaštićena oznaka izvornosti.

Šoltansko maslinovo ulje je ekstra djevičansko maslinovo ulje dobiveno, isključivo mehaničkim postupkom, izravno iz ploda maslina autohtone sorte Levantinke koja mora biti zastupljena s najmanje 50% udjela i Oblice. Udio maslina Levantinke i Oblice zajedno mora biti najmanje 95%, a ostalih do 5% mogu biti druge sorte koje se uzgajaju u šoltanskim maslinicima. Žutozelene je boje, mirisa po listu masline i zelenom voću, najčešće cvjetne i voćne arome. Ugodne je gorčine i pikantnosti.

Udruga „Slavonski domaći kulen – kulin”

OPG Vlado Ferbežar

Rudera Boškovića 7 , 32 252 Otok

Kontakt: Vlado Ferbežar

Tel: +385 98 952 9539

E-mail: vlado.ferbezbar@gmail.com / info@gospodarstvo-ferbezbar.com



Slavonski kulen / Slavonski kulin – ZOZP



OPG Ferbežar proizvodi već dugi niz godina na tradicionalan slavonski način, po staroj obiteljskoj recepturi, slavonske specijalitete od najkvalitetnije sirovine od mesa "Crnih Slavonskih" svinja. Prilikom pripreme proizvoda vode se po starom obiteljskom receptu. Proizvodnja suhomesnatih proizvoda nasljeđe je koje se na gospodarstvu Ferbežar prenosi između generacija.

Naziv „**Slavonski kulen**“/„**Slavonski kulin**“ zaštićen je u Republici Hrvatskoj i u postupku je registracije zaštićene oznake zemljopisnog podrijetla na razini Europske unije.

„Slavonski kulen“/„Slavonski kulin“ je trajna kobasica proizvedena od svinjskog mesa, leđne slanine, soli i začina koje se nadjeva u svinjsko slijepo crijevo. U meso se dodaju samo prirodni začini, kuhinjska sol, crvena ljuta i slatka paprika te češnjak. Ima ugodan miris, izvana po dimu bjelogoričnog drveta, a u unutrašnjosti po fermentiranom svinjskom mesu, paprici i češnjaku uz blagu notu dima. Okus je intenzivan i karakterističan po fermentiranom zrelom svinjskom mesu, slan i ljut.

Udruga „Slavonski domaći kulen – kulin”

OPG Zvonarević

V.Nazora 95, 32 284 Stari Mikanovci,

Kontakt: Slaven Zvonarević

Tel: + 385 98 995 1087

E-mail: slaven.zvo@gmail.com



Slavonski kulen / Slavonski kulin – ZOZP



OPG Zvonarević bavi se proizvodnjom suhomesnatih proizvoda od Crne slavonske svinje više od 25 god. Članovi gospodarstva su otac Adam, majka Marija, te sin Slaven i kći Slavica. Svinje uzbajaju na ekstenzivan način, ispašom i dohranjivanjem s žitaricama. Svinje obitavaju na salašu u prirodnim uvjetima i okruženju. Hrane se bez ikakvih umjetnih dodataka tako da je meso izrazito visoke kakvoće, što je i poznato za Crnu slavonsku svinju.

Naziv „**Slavonski kulen**“/„**Slavonski kulin**“ zaštićen je u Republici Hrvatskoj i u postupku je registracije zaštićene oznake zemljopisnog podrijetla na razini Europske unije.

„Slavonski kulen“/„Slavonski kulin“ je trajna kobasica proizvedena od svinjskog mesa, leđne slanine, soli i začina koje se nadjeva u svinjsko slijepo crijevo. U meso se dodaju samo prirodni začini, kuhinjska sol, crvena ljuta i slatka paprika te češnjak. Ima ugodan miris, izvana po dimu bjelogoričnog drveta, a u unutrašnjosti po fermentiranom svinjskom mesu, paprici i češnjaku uz blagu notu dima. Okus je intenzivan i karakterističan po fermentiranom zrelom svinjskom mesu, slan i ljut.

Udruga proizvođača povrća voća „Zeljari” Općine Vidovec OPG Zdravko Cafuk

Domitrovec 27, 42 205 Vidovec

Kontakt: Marija Cafuk

Tel: + 385 98 268 550

E-mail: Zdravko.cafuk@vz.t-com.hr



Varaždinsko zelje – ZOI



OPG Zdravko Cafuk bavi se proizvodnjom Varaždinskog zelja dugi niz godina, kroz četiri generacije. Imaju zaokruženi ciklus proizvodnje, od sjemena kao čuvare sorte do kiselog Varaždinskog zelja zapakiranog i vakumiranog. Trenutačno proizvode različite vrste povrća (najviše krumpir i varaždinsko zelje) na sto hektara najvećim dijelom vlastitih površina, a jedan dio zemljišta imaju u zakupu. Proizvodnja povrća identitet je njihove obitelji, na što su ponosni, a želja im je nastaviti i dalje razvijati gospodarstvo.

Naziv „**Varaždinsko zelje**” zaštićen je u Republici Hrvatskoj i u postupku je registracije zaštićene oznake izvornosti na razini Europske unije.

Varaždinsko zelje je povrtna kultura dobivena od autohtone čuvane sorte Varaždinski kupus. Glavice Varaždinskog zelja su plosnate, u gornjem dijelu zbijene, u donjem, ponekad rahle. Ovojni listovi dobro obavijaju glavicu, prekrivajući više od dvije trećine njezine gornje površine. U vrijeme berbe, rub vanjskog ovojnog lista u većini slučajeva počinje se uvijati prema gore. Svetlo maslinastozelene plojke listova su tanke i imaju izražene lisne žile. Gorkasto-ljutkastog je okusa i oštrog mirisa po svježem zelju.

Udruga za zaštitu, očuvanje i promociju tradicionalnih zagorskih proizvoda „Tradicija Zagorja”

Zebrano d.o.o.

Brestovec Orehočki bb, 49 221 Bedekovčina

Kontakt: Matija Gulija

Tel: +385 98 460 484

E-mail: tradicija.zagorja@gmail.com; matija.gulija@zebrano.hr



Zagorski mlinci – ZOZP



Zebrano d.o.o. je tvrtka, čija je osnovna djelatnost proizvodnja zdrave hrane te tradicionalnih prehrabnenih proizvoda Hrvatskog zagorja. Glavni proizvod su im izvorni Zagorski mlinci, koji čine osnovu tradicionalnog menija u Hrvatskom zagorju. Njihovi Zagorski mlinci su ručno rađeni po tradicionalnoj recepturi i pečeni na tabli, kako je bio običaj njihovih starih. Član su Udruge Tradicija Zagorja.

Naziv „**Zagorski mlinci**” zaštićen je u Republici Hrvatskoj i u postupku je registracije zaštićene oznake zemljopisnog podrijetla na razini Europske unije.

Zagorski mlinci tradicionalan su proizvod koji se proizvodi na području Hrvatskog zagorja. I danas se proizvode po tradicionalnoj recepturi, koristeći samo pšenično glatko brašno, vodu i sol. Pripremljeno tijesto ručno se razvlači i reže u pravokutne oblike te se peče u dva navrata na pećima sa ravnim glatkim površinama odnosnom pločama. Ovo je specifičan način pripreme Zagorskih mlinaca koji se očuvao do danas po uzoru na pečenje mlinaca na pećima u starim zagorskim „hižama”.

Udruga za zaštitu međimurskih autohtonih proizvoda

Mesna industrija – Vajda d.d.

Zagrebačka 4, 40 000 Čakovec

Kontakt: Jasmina Belošević

Tel: +385 91 3845 455

E-mail: jasmina.beloševic@vajda.hr

OPG Đuran

Slakovec 12a, 40 305 Nedelišće

Kontakt: Darko Đuran

Tel: +385 91 589 1238

E-mail: darko.djuran@ck.t-com.hr



Međimursko meso ‘z tiblice – ZOZP



Vajda d.d. Čakovec je hrvatska tvrtka sa stogodišnjom tradicijom kvalitete. Tvrta je obavljala širok spektar djelatnosti – od prerade mesa divljači, peradi, proizvodnje jaja, ali i mlijeka i mlječnih proizvoda. Tek 1964. godine postala je isključivo mesna industrija, a to je ostala i do danas.

OPG Đuran bavi se svinjogojstvom i preradom svinjskih polovica. Svinjogojstvom su se počeli baviti 1995. godine, a s proizvodnjom Mesa ‘z tiblice počeli su 2005. godine. U hranidbi svinja koriste svoje kulture koje proizvode na površini od 30 ha zemljišta.

Naziv „**Međimursko meso ‘z tiblice**“ zaštićen je u Republici Hrvatskoj i u postupku je registracije zaštićene oznake zemljopisnog podrijetla na razini Europske unije.

Način pripreme Međimurskog mesa ‘z tiblice, a koji se kroz povijest pokazao vrlo učinkovitim, posebice u očuvanju kvalitete proizvoda kroz duži vremenski period, zadržao se i do danas. Priprema se na specifičan način, slažući u posudu za zrenje, na dno red „slanine“ pa red svinjskog mesa i tako sve do vrha posude koji završava s redom „slanine“. Ova dva sastojka potom zajednički zriju u trajanju od najmanje 45 dana. Gotov proizvod ima okus zrelog, dimljeno mesa i umjereno je slan. Ukoliko se dodaju začini ima okus na začine, a posebnu notu daje mu miris i okus „slanina“.

Udruga proizvođača "Slavonskog meda"

Trg Ljudevita Patačića 1, 33 000 Virovitica

Kontakt: Željko Vrbos

Tel: + 385 99 213 5358

E-mail: zeljko.vrbos@gmail.com



Slavonski med – ZOI

Naziv „**Slavonski med**“ zaštićen je u Republici Hrvatskoj i u postupku je registracije zaštićene oznake izvornosti na razini Europske unije.

Slavonski med je med koji proizvode medonosne autohtone sive pčele. Prema načinu proizvodnje je med u saču, med sa sačem ili dijelovima sača i vrcani, a može biti: med od bagrema, med od lipe, med od uljane repice, med od suncokreta, med od kestena, cvjetni med, medun hrasta sladuna. Zahvaljujući povoljnim klimatskim i pedološkim uvjetima i obilju biljnih medonosnih vrsta na slavonskim pašnjacima, livadama, poljima i u prostranim šumama, te u naplavnim ritovima i močvarama oko rijeka Save, Drave i Dunava, stvoreno je jedinstveno agro-ekološko područje koje omogućuje Slavonskom medu da se ističe kao čisti sortni med.



PZ Supetar

Mladena Vodanovića 4, 21 400 Supetar
Kontakt: Tia Mlinac
Tel: +385 99 281 7978, +385 21 630 173
E-mail: pzsупетар@gmail.com

Brački varenik

Bračko maslinovo ulj*

priprema dokumentacija za zaštitu oznake zemljopisnog podrijetla



Poljoprivredna zadružna jedinica Supetar okuplja 50 zadružara koji se u većini bave maslinarstvom i vinogradarstvom, te u manjoj mjeri voćarstvom i stočarstvom. Zadruga ima svoje ekološko poljoprivredno gospodarstvo te certifikat za maslinarstvo i ljekovito bilje.

Poljoprivredna zadružna jedinica iz Supetra u pripremi je pokretanja postupka zaštite naziva „Brački varenik” i „Bračko maslinovo ulje” oznakom izvornosti.

Brački varenik je dodatak jelima, tamna ljepljiva tekućina, slatkasto opora okusa te okusa po karameliziranom šećeru. Proizvodi se na području otoka Brača, od svježe ubranog ili sušenog grožđa crnih sorti plavac mali, ninčuša i crljenak te bijele sorte maraština. Povijesne činjenice govore da je Brački varenik najstariji dodatak jelima u mediteranskoj „kužini”.

Bračko maslinovo ulje se proizvodi isključivo na otoku Braču od sorte Oblica. Prerada masline obavlja se u roku od 48 sati nakon branja i to procesima koji jamče dobivanje ulja bez utjecaja na kvalitativne karakteristike u odnosu na kvalitetu samog ploda. Žuto zelene je boje, mirisa po listu masline i zelenom voću te je ugodne gorčine i pikantnosti.

Udruga sirara Krka

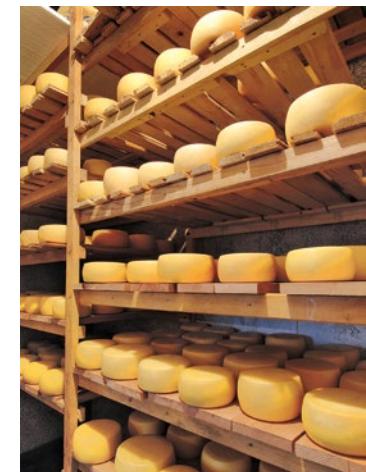
Trg Svetog Kvirina , 51 500 Krk
Kontakt: Vlatko Milohnić
Tel: +385 91 944 9482
E-mail: gmarevic@net.hr; vlatko.milohnic@ri.t-com.hr

Krčki sir

priprema dokumentacije za zaštitu oznake izvornosti

Udruga sirara Krka u pripremi je pokretanja postupka zaštite naziva „Krčki sir” oznakom izvornosti.

Krčki sir se tradicionalno proizvodi od nepasteriziranog ovčeg mlijeka krčke ovce i spada u kategoriju punomasnih tvrdih sireva. Raznolikost biljnih vrsta koje krčka ovca brsti utječe na aromu mlijeka, koje se prerađuje tradicionalno, a korištenje lokalnih mikrobnih kultura tijekom zrenja sira, Krčkom siru daju posebna senzorska svojstva. Zrenje sira traje oko 3 mjeseca.



Udruga međimurskih proizvođača merkantilnog krumpira

Kralja Tomislava 100, 40 000 Belica

Kontakt: Damir Mesarić

Tel: +385 98 389 467

E-mail: damir.mesaric@ck.t-com.hr umpmk@ck.t-com.hr

Međimurski krumpir / Međimurski kalamper

priprema dokumentacija za zaštitu oznake zemljopisnog podrijetla



Udruga međimurskih proizvođača merkantilnog krumpira u pripremi je pokretanja postupka zaštite naziva „Međimurski krumpir” / „Međimurski kalamper” oznakom zemljopisnog podrijetla.

Međimurski krumpir/ Međimurski kalamper je zreli gomolj biljke krumpira proizведен u Međimurskoj županiji od sorti koje dobro uspijevaju na glinasto-ilovastom i ilovasto-pjeskovitom tlu koje na području Međimurske županije zauzima oko četvrtine ukupnih poljoprivrednih površina. Međimurski krumpir/Međimurski kalamper je stekao svoju reputaciju kao proizvod iznimne i postojane kvalitete te je od velike važnosti za lokalnu zajednicu i neizostavan sastojak u lokalnoj gastronomiji.

Udruga proizvođača meduna

Mlinari 5, 51 326 Vrbovsko

OPG Branko Vidmar

Kontakt: Branko Vidmar

Tel: +385 91 562 5200

E-mail: branko.vidmar@ri.t-com.hr

Goranski medun

priprema dokumentacija za zaštitu oznake zemljopisnog podrijetla



OPG Branko Vidmar, osnovano je 2014. godine kao prvi ekološki OPG na području Primorsko goranske županije i 5. u pčelarstvu na području RH. 1918. godine djed Andrija Vidmar postavio je pčelinjak s pokretnim sačem. U pravilu proizvodi se ekološki med – goranski medun. Dominira prodaja na kućnom pragu zbog manje proizvodnje.

Udruga proizvođača meduna u pripremi je pokretanja postupka zaštite naziva „Goranski medun” oznakom zemljopisnog podrijetla. Medun je posebna kategorija meda koja ne potječe od nektara već od medne rose koju luče biljne uši na određenim biljnim vrstama. Goranski medun proizvodi se na području Gorskog kotara a dolazi u tekućem ili kristaliziranom obliku, tamno je jantarne do smeđe boje sa zelenkastim refleksijama na površini kod tekućih medova. Miris mu je srednje do jako izražen sa balzamičnim notama koje podsjećaju na smolu i paljeno drvo, slabije je slatkoće, a aroma podsjeća na njegove mirisne osobine.

Udruga Rudarska greblica

Rude 93, 10 430 Samobor

Pekarnica Nikl

Kontakt: Andrejas Nikl

Tel: +385 91 531 1550

E-mail: jelena.prislis@gmail.com

Rudarska greblica

priprema dokumentacija za zaštitu oznake zemljopisnog podrijetla



Povijest pekarnice Nikl veže se uz obitelj Nikl i njezinu 40 godina dugu tradiciju. Pekarnica Nikl postala je sinonim za Rudarsku greblicu te je jedina pekarnica koja priprema i proizvodi greblicu spremljenu po tradicionalnoj recepturi. Tajne i umještosti spravljanja rudarske greblice prenosile su se generacijama. Pored greblice i pekarskih proizvoda pekarnica Nikl proizvodi i prodaje ručno radene tradicionalne kolače i tjesteninu bez upotrebe dodatnih aditiva.

Udruga Rudarska greblica pokrenula je postupak zaštite naziva „Rudarska greblica” oznakom zemljopisnog podrijetla.

Rudarska greblica je naziv slanog kolača koji se sastoji od dva sloja tankog tijesta nadjevenog najčešće sirom, ali nadjev može biti i sir sa orasima ili sir sa raznim povrćem kao što je špinat, blitva, kopriva, metvica, poriluk, žuta mrkva. Tradicionalno se proizvodi u mjestu Rude pored grada Samobora, ali i na širem zemljopisnom području na kojemu se nekad stanovništvo bavilo ruderstvom.

Udruga malih sirara Ličko – senjske županije

„Lički škripavac”

OPG Martina Kolačević

Kalinovača 46, 53213 Donje Pazarište

Kontakt: Martina Kolačević

Tel: + 385 99 270 4987

E-mail: nikola.kolacevic@gmail.com

Lički škripavac

priprema dokumentacija za zaštitu oznake zemljopisnog podrijetla

OPG Kolačević čini mladi bračni par, Martina (1987.g.) i Nikola (1986.g.), oboje agronomi, koji su po završetku fakulteta otišli živjeti na selo, na imanje Nikolinog djeda. Imaju troje djece i četvrto na putu. Bave se uzgojem ovaca, koza i krava i preradom mlijeka u mliječne proizvode. Trenutno imaju 55 ovaca, 55 koza, 2 krave i 2 junice. Bave se poljoprivredom već 6 godina, a zadnjih par godina intenzivnije preradom mlijeka. Godišnje prerade oko 36.000 kg mlijeka. Glavni proizvodi su: sir škripavac, polutvrđi sir, basa, skuta, jogurt, te meso janjadi i jarića.



Udruga malih sirara Ličko – senjske županije u pripremi je pokretanja postupka zaštite naziva „Lički škripavac” oznakom zemljopisnog podrijetla.

Lički škripavac je sir proizveden na području Like. Proizvodi se koagulacijom sirovog ili pasteriziranog mlijeka uz izdvajanje sirutke, bez zrenja. Najbolje ga je konzumirati unutar tjedan dana do kada zadržava svoje specifično svojstvo škripavosti. Okus mu je mliječno slatkast i vrlo umjereno slan. Konzistencija sira je karakteristično gumasta te škripi tijekom konzumiranja zbog čega i nosi ovaj naziv.

Poljoprivredno uslužna zadruga Leta
Kralja Tomislava 106, Vukovjevci, 31 500 Našice
Kontakt: Vladimir Margeta
Tel: +385 91 9713 777
E-mail: vmargeta@gmail.com

Meso crne slavonske svinje
priprema dokumentacija za zaštitu oznake zemljopisnog podrijetla



Poljoprivredno–uslužna zadruga Leta u pripremi je pokretanja postupka zaštite naziva „Meso crne slavonske svinje” izvornosti.

Meso crne slavonske svinje dobiva se od muške i ženske prasadi te tovljenika autohtone pasmine crne slavonske svinje. U odnosu na meso drugih pasmina, tipova i hibrida svinja koje se kod nas užgajaju, meso crne slavonske svinje odlikuje se boljim senzorskim, tehnološkim i kvalitativnim svojstvima koja omogućuju da se ovo meso koristi, kako u svježem obliku, tako i kao sirovina za preradu u visokovrijedne tradicionalne proizvode.

Hrvatska kuća
OPG Bedeković
Gata 13, 10 010 Zagreb
Kontakt: Marijo Bedeković
Tel: +385 91 551 3477
E-mail: marijo.bedeckovic@gmail.com

Specijaliteti od crne slavonske svinje



Obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo Bedeković se bavi uzgojem, prozvodnjom, preradom i prodajom delikatesa autohtone hrvatske pasmine svinja – crne slavonske svinje. Nositelj OPG-a je mladi poljoprivrednik Marijo Bedeković koji se pun elana i entuzijazma 2012. g. odlučio na taj poduhvat. Svinje su smještene u nedirnutoj prirodi na obroncima Vukomeričkih gorica i uzgajaju se u prirodnom okruženju s maksimalnom brigom oko njih. Uzgoj svinja tradicija je u obitelji. U izradi proizvoda koristi se meso svinja iz vlastitog uzgoja bez dodataka aditiva i konzervansa.

Hrvatska kuća
Smid trgovački obrt
Tome Matića 1, 10 000 Zagreb
Kontakt: Mirjana Strancarić
Tel: +385 91 401 1994
E-mail: smid1@zg.t-com.hr

Eko jabučni ocat, namazi, džemovi



SMID t.o. bavi se EKO proizvodnjom od 2006. jabučnog octa, namaza i džemova. Imaju voćnjak autohtonih jabuka u Čučerju i nasad hrena. Za proizvode su dobili zlatnu i srebrnu medalju te mnoga priznanja. Član su udruge Hrvatska kuća.

OPG Lovro Lenac
Tomulićeva 10, 44 430 Hrvatska Kostajnica
Kontakt: Lovro Lenac
Tel: +385 99 512 7643
E-mail: opglovrolenac@gmail.com

Kostajničke pletenice – sušene buče



OPG Lovro Lenac bavi se ekološkim uzgojem buče na površini od 4 ha. Buču prerađuju u rezance od sušene buče koji su jedinstveni proizvod, a koriste se kao „zdrava” namirnica koja se može pripremati poput tjestenine, povrća ili gljiva. Osim bučinim rezanaca poznatih i kao Kostajničke pletenice proizvode i bučino i kestenovo brašno.

Poljoprivredni obrt Brojne

Mirni dvori 3, 21 480 Vis

Kontakt: Velimir Mratinić

Tel: + 385 98 199 3306

Email: pobojne@gmail.com

Viški hib



Poljoprivredni obrt Brojne je obrt čija je osnovna djelatnost uzgoj i prerada voća i povrća. Proizvode poznatu hrvatsku deliciju Viški hib – pogaču od smokava sa otoka Visa, tradicionalne izrade, od smokava iz vlastitog ekološkog uzgoja, najvećeg nasada smokava na hrvatskim otocima.

Hib je delicija s otoka Visa, tradicija proizvodnje se proteže kroz stoljeća. Ručna izrada, harmonija okusa smokava, rakije i koromača, a miris lovora i ružmarina daju mu draž antičkih vremena. Njegova savršenost je u jednostavnom obliku, sastavu, principu konzerviranja, čuvanja i u njegovu okusu. Čuva se u suhom lovorovom i ružmarinovom lišću koji hibu daju posebnu aromu. Certificirani je ekološki proizvod.

Braniteljska zadruga za proizvodnju i usluge

„Medene ruke”

Velika skela 19, 32 000 Vukovar

Kontakt: Fanika Janko

Tel: +385 98 313 903

E-mail: bz.medeneruke@gmail.com

Ukrasni konzumni medenjaci



Braniteljska zadruga „Medene ruke” jedina je ženska braniteljska Zadruga u Hrvatskoj. Osnovna djelatnost Braniteljske zadruge „Medene ruke” je proizvodnja tradicionalnih jestivih ukrasnih medenjaka sa simbolima hrvatskih gradova te ostalih simbola koji se izrađuju prema željama i potrebama potrošača. Svaki je medenjak ručno rađen i napravljen od posebno biranih namirница po receptu iz 1902. godine.

OPG Romina Zadravec
Obiteljska sirana Kusanovec

Kusanovečka 31, Kusanovec, 10 370 Dugo selo
Kontakt: Romina Zadravec
Tel: +385 98 9427 075
E-mail: info@sirana-kusanovec.hr

Sirevi



U malenom mjestu Kusanovec nedaleko od Dugog Sela u Zagrebačkoj županiji nalazi se sirana „Kusanovec”. Stogodišnju obiteljsku tradiciju proizvodnje domaćih sireva nastavlja sljedeća generacija naraštaja deveteročlanog obiteljskog gospodarstva „Zadravec”. Razne vrste domaćih sireva i mlječnih proizvoda iz njihove proizvodnje dobiveni su od domaćeg mlijeka sa vlastite farme. Ova obiteljska farma ima u posjedu oko 20 krava koje obitavaju u netaknutom okolišu, a hranjene su sirovinama sa vlastitih pašnjaka

OPG Vilim Šoštarić

Zagorska 96A, 49 221 Bedekovčina
Kontakt: Vilim Šoštarić
Tel: +385 98 9622 454
E-mail: vilim.sostaric@kr.t-com.hr

Bučino ulje, bučine koštice, proizvodi s bučinim uljem



OPG Šoštarić osnovano je 2009. godine od kada se bavi intenzivnijom proizvodnjom bučinih koštica. Na vlastitim i unajmljenim poljoprivrednim površinama, godišnje proizvedu oko 3,5 tona suhe koštice. Dio na tržište plasiraju kao „pečenu košticu”, dio kao „sušenu košticu”, a ostale količine prerađuju u bučino ulje. Također, proizvode i namaze od bučinog brašna i orašaste plodove, grah i dr.

PEKARA DUŽ j.d.o.o. za proizvodnju

Grabe, Grabe 37B, 49 221 Bedekovčina
Kontakt: Matija Duž
Tel: +385 98 974 7973
E-mail: matija.duz1@gmail.com

Zagorski mlinci, domaći mlinci s raženim brašnom, kruh s bučinim brašnom i košticama

Tvrtka PEKARA DUŽ osnovana je 1995. godine. Bave se proizvodnjom svježeg kruha i peciva te domaćih mlinaca. Proizvodni pogon PEKARE DUŽ nalazi se u Brestovcu Orehovičkom, a svoje proizvode plasiraju diljem Krapinsko-zagorske, Varaždinske i Zagrebačke županije. Trenutno zapošljavaju 6 djelatnika.



OPG Tomislav Žugec

Žugci 33, Novaki, 10 431 Sveta Nedjelja
Kontakt: Tomislav Žugec
Tel: +385 99 4822 567
E-mail: milazugec@gmail.com; andelkozugec918@gmail.com

Džemovi, sokovi



OPG Tomislav Žugec bavi se ekološkom proizvodnjom bobičastog voća. Na 2.5 ha proizvode aroniјu, borovnice, haskap (sibirsku borovnicu) i trešnje. Sve njihove plantaže su u nadzoru ekološke proizvodnje.

Oleum Maris d.o.o.

za poljoprivredu, trgovinu i proizvodnju
Trgovačka 137, 52 215 Vodnjan
Kontakt: Velimir Jurić
Tel: +385 99 6838 496
E-mail: info@oleum-maris.hr

Maslinovo ulje



Tvrtka Oleum Maris mlada je kompanija osnovana 2005. godine na temeljima različitosti, tolerancije i zajedništva. Vlasnici kompanije Oleum Maris pokazali su hrabrost za nove početke podizanjem najvećeg maslinika u južnoj Istri na požarom devastiranom zemljištu. Zajednički, vlastitim sredstvima, no i uz pomoć lokalne zajednice odlučuju se za nove izazove, pokretanjem kompanije utemeljene na principima društveno odgovornog poslovanja. Kontinuirano usavršavanje, briga o kvaliteti, primjena inovacija u suradnji sa stručnim institucijama, temeljne su postavke kompanije Oleum Maris. Vizija je kompanije kupcima proizvoda Oio Vivo ponuditi cijelokupno iskustvo i doživljaj vezan uz uzgoj maslina i proizvodnju ulja vrhunske kvalitete na atraktivnoj, geografski odlično pozicioniranoj lokaciji.

OPG Mario Sever

Vukomerečka cesta 4, 10 040 Zagreb
Kontakt: Ivka Sever
Tel: +385 91 7206 502
E-mail: ivka@eko-sever.hr

Proizvodi zimnice, bršna, grizevi, džemovi, svježe povrće



OPG Mario Sever je prvi upisani ekološki certificirani proizvođač u Hrvatskoj. Više od 20 godina proizvode samo najkvalitetnije namirnice od kojih rade svoje proizvode. Bave se proizvodnjom brašna, kaše, grizeva, zimnice, sušenih proizvoda, ekstra džemova i drugih slasnih proizvoda.

Slastice „Tri užitka“ obrt za proizvodnju i ugostiteljstvo

Lug Orešovički 29, 49 221 Bedekovčina

Kontakt: Štefica Gulija

Tel: +385 98 736 462

E-mail: triuzitka@net.hr

Zagorski štrukli i autohtone slastice



Slastičarnica „Tri užitka“ bavi se proizvodnjom raznovrsnih domaćih kolača i torti bez ikakvih aditiva, konzervansa, stabilizatora i emulgatora, zagorskih štrukli od sira i od jabuka, bućnice, hajdine kaše s bučinim uljem, orehnjače i makovnjače, a imaju i izvrsne domaće klipiće sa špekom i sirom, pogačice od čvaraka i sira. Gazdarica Štefica proizvodnjom kolača bavi se više od 20 godina.

VINDIJA d.d.

Međimurska 6, 42 000 Varaždin

Tel: + 385 42 399 999

E-mail: promotion@vindija.hr

Vindija

Počeci Vindije sežu u 1959. godinu kada je u Varaždinu osnovana Gradska mljekara, a sam naziv Vindija uzet je 1970. godine. Tvrta Vindija 1995. godine preuzima tvrtku Koka, najvećeg hrvatskog proizvođača pilića, koja svoje proizvode na tržište plasira pod poznatom robnom markom Cekin. Godine 2003. slijedi otvorenenje Vindona, tvornice za proizvodnju svježe puretine i purećih prerađevina. Grupa Vindija danas obuhvaća 14 poduzeća od kojih je 8 u Hrvatskoj, a 6 u zemljama regije. Zaposleno je više od 4000 ljudi, a tvrtke Vindija, Koka i Vindon su ponosni korisnici Znakova Hrvatske poljoprivredne agencije. Vindija d.d. počela je koristiti Znak *Mlijeko hrvatskih farmi* od samog početka projekta, odnosno od 20. travnja 2010 god. Vindijin assortiman mlijeka i mlijecnih proizvoda koji nose Znak *Mlijeko hrvatskih farmi* obuhvaća sveukupno 98 proizvoda, a možete ih naći u svim trgovinama Lijepe naše.

VINDON d.o.o.

Slavonski Brod, Lučka ulica 4
Tel: +385 35 217600
E-mail: promotion@vindija.hr
Web: www.vindija.hr



Vindon d.o.o., tvornica otvorena 2003. godine, posluje unutar poslovnog sustava Vindija te u sklopu istoimenog brenda nudi najkvalitetnije pureće meso. Od proizvoda koje nudi na tržištu, posebno se izdvaja blagdanska purica Vindon koja svojim prirodnim okusom i izgledom predstavlja istinski simbol tradicionalnog obiteljskog objeda. Izvrsna kakvoća puretine prepoznaje se i u purećem fileu, cijenjenoj namirnici dobivenoj od najkvalitetnijih dijelova purećeg mesa, a da je meso hrvatskog porijekla dokazuje i oznaka *Meso hrvatskih farmi* koju svježe meso peradi nosi od prosinca 2016. godine.

KOKA PERADARSKO PREHRAMBENA**INDUSTRIJA d.d.**

Varaždin, Biškupečka ulica 58
Tel: +385 42 399 999
E-mail: promotion@vindija.hr
Web: www.cekin.org



Koka peradarsko prehrambena industrija d.d. od 1961. godine se bavi peradarskom proizvodnjom, a od 1995. godine posluje pod poslovnim sustavom Vindije. Koka d.d. ima uspostavljen sustav sljedivosti od polja do stola koji omogućuje proces proizvodnje u skladu s utvrđenim potrebama i očekivanjima potrošača, pri čemu se prije svega vodi računa o sigurnosti i kvaliteti proizvoda. CeKin 100 posto domaći i svježi proizvod, za razliku od uvoznih, iz proizvodnje stiže na police u roku jednog dana. Da je riječ o proizvodu hrvatskog porijekla te da se u proizvodnji strogo primjenjuju načela sljedivosti, sigurnosti i kontinuiteta u unapređivanju proizvodnje, dokaz je i Znak *Meso hrvatskih farmi* koji je Hrvatska poljoprivredna agencija dodijelila tvrtki Koka d.d. u rujnu 2014. godine.

OPG GRČEVIĆ

Gradec Pokupski 12, 10 451 Pisarovina
Tel: +385 1 6278 054
E-mail: sanjagr@net.hr



Obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo Grčević bavi se proizvodnjom kozjeg sira preko dvadeset godina. Sir proizvode u vlastitoj mini-sirani u Pisarovini koja je registrirana i pod inspekcijskim je nadzorom. Od sireva proizvode: polutvrđi sir sa raznim dodacima te dimljeni sir. Dobitnici su velikog broja plaketa s raznih natjecanja i ocjenjivanja u proteklih 10 godina. Sir s dodatkom koprive i običan kozji sir dobili su zlatnu plaketu, dok je sir sa sezamom osvojio srebrnu plaketu. Brončanom plaketom okrunio se sir sa ljutom paprikom. Važnost dobrovoljnog označavanja poljoprivrednih proizvoda su prepoznali na vrijeme te je OPG Grčević okitio svoje proizvode Znakom *Mlijeko hrvatskih farmi*, i ponosni su korisnici od 02. srpnja 2012. god.

EURO-MILK

Beloslavec 17G, 10 318 Bedenica
Tel: +385 1 2064 1 90
Fax: +385 1 2043 511
E-mail: mljekara@euromilk.hr



Mljekara Euro-milk d.o.o. smještena je u selu Beloslavec, općina Bedenica u Zagrebačkoj županiji. Mljekara posluje od 1998.god, i trenutno zapošljava 36 osoba. Godišnje otkupljuje 9 milijuna litara mlijeka od 160 proizvođača s područja:

Zagrebačke, Varaždinske, Krapinsko-zagorske, Koprivničko-križevačke, Bjelovarsko-bilogorske i Virovitičko-podravske županije.

Kontinuiranim radom na održavanju kvalitete, razrađenim sustavom kontrola i stalnim promocijama svojih proizvoda Euro-milk svake godine povećava tržište. Njihov moto je: „S prirodnom do zdravlja“, a vodeći se time proizvode sireve, maslac i fermentirane proizvode bez upotrebe konzervansa i umjetnih aditiva. Korisnici znaka *Mlijeko hrvatskih farmi* postali su 02. listopada 2013. godine.

MINI MLJEKARA VERONIKA

Put Matije Gubca 5, 49 216 Desnić
Tel: +385 49 343 686
E-mail: info@veronika.hr



Mini mljekara Veronika posluje na području Krapinsko-zagorske županije, točnije u Desiniću, a s radom započela je 2000-te godine, kao prva, i još uvijek jedina mljekara na tom području. Danas Mini mljekara Veronika zapošljava 150 djelatnika te ima dnevnu preradu od 20 000 litara mlijeka. Od proizvoda nude: svježe mlijeko, jogurte i kiselo mlijeko, kefir, vrhnje, sirutku, mlaćenicu, maslac, kajmak i namaze, sireve – svježi, tvrdi, polutvrđi te deserte. Njihovi proizvodi mogu se naći tržnicama grada Zagreba i okolnih gradova, a korisnici Znaka *Mlijeko hrvatskih farmi* postali su 01. srpnja 2015. god.

MLJEKARA BOSNIĆ

Ul. Dujma Ćubića 15, 21 256 Cista Provo
Tel: +385 21 655 474
E-mail: bosmattom@st.t-com.hr



Mljekara Bosnić nalazi se u malom mjestu dalmatinske zagore Studenci kod Imotskog. Prije nekoliko godina je obnovljena i tu se nastavila 50-godišnja tradicija proizvodnje studenačkog sira. Radi se o tvrdom kravljem siru zrelosti 120-150 dana koji se odlikuje osobitom aromom i pikantnošću. Uz to, u ponudi mljekara ima i studenački sir sa mediteranskim aromatskim biljem, sa blagom aromom mediteranskih trava koje se odlično sjedinjuje sa aromom sira. Za navedeni sir mljekara Bosnić dobitnici su Zlatne medalje za kvalitetu. Kvalitetu sireva mljekare Bosnić prepoznali su restorani i hoteli od Dubrovnika pa sve do Zagreba. Mljekara bosnić korisnik je Znaka *Mlijeko hrvatskih farmi* od 20 travnja 2010. godine.

DUKAT mlijeko industrija d.d.

Marijana Čavića 9, 10 000 Zagreb

Tel: +385 1 2392 222

Fax: + 385 1 2450 030

E-mail: dukat-info@dukat.hr



Povijest Dukat mlijeko industrije počinje davne 1912. godine, kada je počela raditi Gradska mljekara u Zagrebu. S osam proizvodnih pogona u Hrvatskoj, Bosni i Hercegovini, Sloveniji, Srbiji i Makedoniji, Dukat je danas jedna od vodećih regionalnih mlijeko industrija. Dukatov assortiman svakodnevno je dostupan diljem regije jugoistočne Europe na više od 21.000 prodajnih mjesta. Dukat i Dukatove robne marke nositelji su mnogih domaćih i međunarodnih priznanja poput Superior Taste, Trusted brand, Best Buy Awarda i drugih. Dukat proizvodi više od 400 mlijeko proizvoda, koji nastaju u tri proizvodna pogona u Zagrebu, Bjelovaru i Karlovcu. Dukat d.d. postao je korisnik Znaka *Mlijeko hrvatskih farmi* od 31. ožujka 2010 god. odnosno od početka provedbe projekta.

GALA d.o.o.

M. Marulića 14, 43 000 Bjelovar

Tel: +385 43/675-777

Fax: +385 43/237-241

E-mail: gala@bj.t-com.hr



Gala d.o.o. započela je sa radom još 1967. godine kao jedan od pogona Agrokoke, u sastavu Agrokombinata iz Zagreba no 1989. godine osamostaljuje te 1992. godine dobiva naziv Gala, koji zadržava do danas. Gala d.o.o. danas posluje sa proizvodnim pogonima u Bjelovaru i poslovnicom u Zagrebu. Primarna djelatnost poduzeća je proizvodnja i prodaja konzumnih jaja. Proizvodni pogoni sastoje se od 6 objekata za proizvodnju jaja, 4 objekta sa uzgojem pilenki, pakirnog centra i tvornice stočne hrane koja je dodatno smanjila troškove poslovanja i povećala kvalitetu krajnjeg proizvoda. Najvažniji sustavi upravljanja kvalitetom IFS Food, nadzire se kompletan proizvodni proces, te sustavom HACCP se kontroliraju čimbenici koji mogu utjecati na zdravstvenu ispravnost proizvoda. Godišnja proizvodnja broji oko 55 milijuna konzumnih jaja. Gala d.o.o. ispunila je sve uvjete na dobrovoljno označavanje svježih konzumnih jaja znakom *Jaja hrvatskih farmi* te su 18. ožujka 2015. god. postali korisnici zaštićenog Znaka s željom da kupci prepozna Hrvatske proizvode.

LUNETA d.o.o.

Trg slobode 6, 42 230 Ludbreg
Tel: + 385 98 1770-745
Fax: +385/ 42 830-135
E-mail: info@luneta.hr



LUNETA

Luneta d.o.o. osnovana je 07. srpnja 2010 god. s sjedištem u Varaždinskoj županiji, točnije u Ludbregu. Farma se sastoji od dva peradarnika, a kapacitet farme iznosi 48.000 nesilica. Ono što ovu farmu čini posebnim je to da se nesilice ne nalaze u kavezima, već su slobodne unutar samog objekta. Sustav upravljanja u organizaciji Luneta d.o.o. provjeren je i zadovoljava zahtjeve normi ISO 9001:2008 te ISO 22000:2005. Navedeno potvrđuju dobiveni certifikati QS Zurich AG za Proizvodnju svježih jaja iz podnog uzgoja nesilica. Luneta d.o.o. postala je korisnik Znaka *jaja hrvatskih farmi* od samog početka provedbe projekta, i Ugovor o korištenju Znaka sklopljen je 18. ožujka 2015. god.

PERFA – BIO d.o.o.

Golubovečka ulica 44, 49 240 Donja Stubica
Tel: +385 49 286 129
Fax: +385 49 286 119
E-mail: info@perfa.hr



Tvrtka Perfa-bio osnovana je 2005 g., a sjedište tvrtke i njezini uredi nalaze se u Donjoj Stubici, a pogone osim u Donjoj Stubici ima i u Daruvaru. Farme Perfe-bio opremljene su prema uvjetima iz pravilnika prema kojem se moraju udovoljavati farme za zaštitu peradi EU i Republike Hrvatske da bi se postigla što bolja kvaliteta rasplodnih jaja i peradi.

Sa svojih farma Perfa-bio na hrvatsko tržište isporuči od 150 do 200 tisuća jaja na dan. Od ulaska Hrvatske u EU kavezni farme Perfa-bio veći su i obogaćeni prećkom, gnijezdom te prostorom za kljucanje, čepkanje i oštrenje kandži, a trećina nesilica je u slobodnom stajskom uzgoju te njihova jaja, prema standardima EU, imaju brend "sretna jaja".

Farma Perfa-bio povezala se tvrkom s Piko d.o.o. iz Jastrebarskog u tvrtku Ovum, a sinergija bi osim veće konkurentnosti trebala donijeti i kogeneracijsko postrojenje koje će proizvoditi struju iz kokošjeg izmeta. Perfa – bio d.o.o. korisnik Znaka *Jaja hrvatskih farmi* postala je 18. ožujka 2015. god.

PIKO d.o.o.

Volavje 54, 10450 Jasterbarsko
Tel: +385 1 6286 464
Fax: +385 1 6271 414
E-mail: piko@piko.hr



Poduzeće PIKO d.o.o. za uzgoj i proizvodnju peradi osnovano je 23.lipnja 1994.godine., i današnji kapacitet farme iznosi 160.000 komada kokoši nesilica što omogućava godišnju proizvodnju preko 45 milijuna konzumnih jaja. Drugi značajni segment poslovanja je uzgoj pilenki za konzumne nesilice čiji je kapacitet oko 300.000 komada godišnje, što ih svrstava u vodeće proizvođače repromaterijala u Hrvatskoj. Nositelji su certifikata HACAP i ISO 9001, a korisnici su Znaka *Jaja hrvatskih farmi* od 18. ožujka 2015. god.

AGROKOKA PULA d.o.o.

Valmade 40, 52 100 Pula
Tel: +385 52 543 700
Fax: +385 52 543 700
E-mail: agrokoka-pula@pu.t-com.hr



Tvrtka Agrokoka najveći je istarski proizvođač konzumnih jaja koja je osnovana 1980. godine. Peradarska farma nalazi se u objektu pazinskog Purisa od 1.300 kvadrata koji je potpuno obnovljen te moderniziran i služi kao uzgojna farma kapaciteta 97 000 pilenki, od toga je 39 000 komada na podnom sustavu držanja. Korisnici Znaka *Jaja hrvatskih farmi* postali su 18. ožujka 2015 god.

VRANA d.o.o.

Peradarnik 1., 23 210 Biograd n/M
Tel: +385 23 386 830
Fax: +385 23 638 511
E-mail: uprava@vrana.hr



Tvrtka Vrana d.o.o. najveći je poljoprivredni proizvođač svježeg voća, povrća i jaja u Ravnim kotarima. Kapacitet peradarnika od 100.000 koka nesilica podijeljen je u četiri objekta s potpuno automatiziranim sustavom hranjenja, izgnojavanja i skupljanja jaja koji udovoljava standardima EU. Zatvoreni sustav u proizvodnji i sljedivost jamči kvalitetu i ispravnost proizvoda koje Vrana d.o.o. plasira svakodnevno na tržiste. Vrana d.o.o. korisnik je znaka *Jaja hrvatskih farmi* od 18. ožujka 2015. god., te su ujedno nositelji i certifikata FSSCS 2200, HACAP i ISO 22000.

LUKAČ d.o.o.

Ostrovička 1, 10 000 Zagreb
Tel: +385 1 309-8884
Fax: +385 1 309-8886
E-mail: lukac@zg.t-com.hr



Obitelj Lukač je farmu u Caglincu kod Ivanić Grada podigla 1993., a do danas je uspjela potpuno zaokružiti proizvodni ciklus. Nekadašnji uzgoj brojio je 5000 nesilica no danas su uzgoj povećali na 100.000 nesilica koje godišnje proizvedu do 30 milijuna jaja. Tijekom 2012. god., Lukač d.o.o. pokrenuo je i tvornicu za proizvodnju tekućih pasteriziranih jaja.

Tekuća pasterizirana jaja koriste veliki potrošači poput hotela, bolnica, slastičarnica ili pekarnica i do sada su se uglavnom uvozila. Tvrtka Lukač d.o.o. svoje proizvode plasira u razne trgovske centre poput: Lonia i Stanić, te imaju svakodnevnu ponudu na gradskoj tržnici u Zagrebu, a njihova jaja se također pripremaju i u dječjim vrtićima grada Zagreba. Znak *Jaja hrvatskih farmi*, Lukač d.o.o. počeo je koristiti u travnju 2015. god.

PODRAVKA d.d.

A. Starčevića 32, 48 000 Koprivnica
Kontakt: Zvonko Špernjak
Tel: +385 48 651 437
E-mail: zvonko.spernjak@podravka.hr



Povijest Podravke započinje 1934. godine kada braća Wolf u Koprivnici osnivaju radionicu za preradu i prodaju voća, preteću Podravke. Podravka je danas jedna od najvećih prehrambenih tvrtki u jugoistočnoj Europi. Proizvodi dobro poznat proizvod Vegetu, uz tisuće drugih proizvoda iz svog raznovrsnog kataloga. Prisutnost na tržištu osobito je jaka u Hrvatskoj i susjednim zemljama. Isto tako tržište je rašireno diljem svijeta, i postoje proizvodni kapaciteti u zemljama Afrike, Australiji, zemljama srednje i istočne Europe, Rusiji, SAD-u, Kanadi, na Bliskom Istoku i u Kini.

Hrvatska poljoprivredna agencija u ožujku 2016. godine dodjeljuje Podravci d.d. Znak *Brašno hrvatskih polja*.

PEKARA ŽUMBAR

Zagrebačka 14, 48 260 Križevci
Kontakt: Ivana Žumbar Mrvčić
Tel: +385 95 908 3023
E-mail: zadruga.zumbar@gmail.com



Pekara Žumbar nalazi se u Križevcima. Osnovana je 2001. godine kao mala obiteljska pekara, razvila se u renomiranu i respektabilnu tvrtku sa 22 zaposlenika. Pekara Žumbar odlikuje se dugogodišnjom tradicijom te prepoznatljivom kvalitetom. Od samih početaka pa do danas zadržali su manufakturan pristup izradi proizvoda. Na taj način njihovi pekarski proizvodi zadržali su osebujnost te tradicionalni okus i izgled. Osim ponude različitih vrsta kruha i peciva, pekara Žumbar je uspješna i u proizvodnji slastičarskih proizvoda i kolača. Hrvatska poljoprivredna agencija u svibnju 2017. godine dodjeljuje Pekari Žumbar Znak *Kruh hrvatskih polja*.

OPG FRANIĆ DAVORKA

Nova cesta 1 , 10 000 Zagreb
Tel: +385 98 418 814

Obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo Franić Davorka korisnik je znaka Med iz lijepa naše od 2015. g., certificirani je ekološki proizvođač meda te je uključeno u postupak brendiranja Banskog meda.

Pčelinjaci OPG-a Franić Davorka smješteni su u Banjasko selo Klinac koje se nalazi na jugoistočnim obroncima Zrinske gore, na visoravni koja se ne rastaje od sunca iako je sa svih strana okružena šumama. Na najvišoj koti nalazi se monumentalna utvrda Klinac.

Prirodna staništa su gotovo netaknuta, brdske livade prepune su cvijeća, a poljoprivredne površine su u funkciji ekološkog pčelarstva, voćarstva i ratarstva koje je pod nadzorom akreditiranog kontrolnog tijela. Cijeli kraj po znat je po pčelarstvu, naročito zbog kestenove, bagremove i cvjetne paše.

OPG TOMISLAV JOVKOVIĆ

Pribanjci 23 a, 47 251 Bosiljevo
Tel: +385 98 745 536

Korisnik je znaka *Med iz lijepa naše* od 2015. godine. Umirovljeni časnik Hrvatske vojske od 2011. godine, ujedno i dragovoljac Domovinskog rata. Nakon umirovljenja se odlučio baviti pčelarstvom, zbog čega je i osnovao OPG Tomislav Jovković 2014. Godine. U svim poslovima sudjeluje i njegov sin (student psihologije), kao član OPG-a. Kuća mu se nalazi u Bosiljevu, odmah uz šumu koja obiluje bagremom, poljskim cvijećem i ostalim medonosnim biljem (dren, glog, svibovina, zlatosipka, vrba). Počeo je pčelariti s 5 pčelinjih zajednica, a danas posjeduje 151. Med prodaje po sajmovima ili preko kućnog praga. Dosta meda kupuju državljanini Slovenije. Kaže da su mu za dobru prodaju najzaslužnije su markice HPA pod nazivom Med iz Lijepa naše koje dobiva iz zagrebačkog odjela i Certifikat kvalitete kojeg dobiva temeljem dobrih rezultata kemijske analize u laboratoriju HPA (Odjel za kontrolu i kvalitetu meda) u Križevcima. Iznimno je zadovoljan suradnjom s vrlo profesionalnim djelatnicima navedenih odjela u Zagrebu i Križevcima.

OPG JASNA PUŠKARIĆ

Zagrebačka 11, 10 314 Križ
Tel: +385 95 595 5157

OPG Jasna Puškarić osnovan je 23. srpnja 2003. godine, a korisnik je znaka *Med iz lijepa naše od 2015.* Godine. Obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo nastalo je kao obiteljska tradicija pčelarenja tri generacije pčelara; djeda, tate i unuke te majke kao organizatora i nositelja imena. Na tržište plasiraju isključivo med u pakiranju od jednog kilograma jer vjeruju kako je med osnovna namjernica u kućanstvu. Detaljne analize kažu, koje znak zahtijeva daju im dodatnu sigurnost u proizvod i omogućavaju da kupcima preporuče med koji će im najbolje odgovarati. Osim same proizvodnje misija im je svoje kupce educirati kako med koristiti u prehrani i kućnim pripravcima, a naglasak uvek stavlja na pčele i njihovu oprasivačku funkciju. Na usluzi su svim ekološkim proizvođačima iz njihovog kraja kada je isto potrebno.

OPG SNJEŽANA PETREKOVIĆ

Matije Gupca 54, 43 000 Bjelovar
Tel: +385 91 798 6588

Obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo Petreković korisnik je znaka *Med iz lijepa naše od 2014.* godine, a pčelarstvom se bavi od 2005. godine. Budući da su se u svom radu odlučili za seleće pčelarstvo kako bi na taj način dobili što kvalitetniji sortni med, trenutno posjeduju dva pčelinjaka – jedan u Orovačkim vinogradima, na obroncima Bilogore gdje pčele dovoze na bagrem i lipu, a drugi se nalazi u Lonjskom polju. Čista i netaknuta priroda Lonjskog polja osigurava pčelama vrlo dobru pašu livade i amorfne a i blizina Petrinje omogućuje laku i brzu selidbu na kesten.

Osim pet sorti meda; amorfna, bagrem, livada, lipa i kesten u ponudi imaju propolis i rakiju sa medom te assortiman proizvoda s peludom i matičnom mlječi.

OBRT DVORAC, INES ŽARKOVIĆ

E. Sladovića 8, 43 270 Senj
Tel: +385 98 328 263

Mala pčelarska obitelj iz podvelebitskog primorskog kraja, točnije iz Senja, koja se pčelarstvom bavi iz ljubavi, korisnik znaka *Med iz lijepo naše* postaje 2015. godine. Uložili su puno truda, ali i novaca u opremanje pčelinjaka, te im je kvaliteta opreme i aparature od iznimnog značaja. Pčelare na predjelu Guslica i Melnica, na dvije paše, kadulji i livadi, a želja im je povećati broj paša i dobiti raznovrsniju ponudu meda. Od ostalih proizvoda nude cvjetni pelud i pčelinji otrov, a od meda rade razne pripravke, kao kremasti med, med s orasima, suhim smokvama i mješavinu meda i peludi koja je odlična za zaštitu imuniteta.

IVICA CRNEKOVIĆ

Kornatska 20, 44 000 Sisak
Tel: +385 91 891 3248

Korisnik je znaka *Med iz lijepo naše* od 2017. godine, a pčelarstvom se počeo baviti 2011. god. kao dopunskom djelatnošću. Pčelinjak koji se sastoji od 70 pčelinjih zajednica nalazi se kod Siska, u selu Tišina Erdutska te ima i jednu seleću jedinicu od 28 zajednica. Proizvodi cvjetni med, bagrem, kesten i mesljikovac, ovisno o sezoni i paši. Zasad proizvodi i propolis za osobne potrebe, no u planu ima povećati proizvodnju propolisa i matične mlijeci. Najviše meda prodaje na kućnom pragu te svojim kupcima rado pokazuje Certifikat kvalitete za svoj med koji je ujedno i uvjet za dobivanje Znaka *Med iz lijepo naše*.

MESNA INDUSTRIJA RAVLIĆ d.o.o.

Čvrsnička 4, 31 000 Osijek
Tel: +385 31 356 444
E-mail: info@ravlic.com
Web: www.ravlic.com



Mesna industrija Ravlić d.o.o. jedna je od vodećih mesnih industrija na području Hrvatske koja više od 20 godina u svojih 48 mesnica nudi kvalitetne i svježe slavonske delikatese koje su sačuvale sva prirodna svojstva i bogatstvo okusa. U širokoj lepezi svojih proizvoda nudi svježe meso te polutrajne i trajne proizvode proizvedene po tradicionalnim recepturama.

Mesna industrija Ravlić d.d. ponosni je korisnik oznake *Meso hrvatskih farmi* za kategoriju svježeg svinjskog mesa te svježeg junećeg mesa od travnja 2016. godine.

MESNA INDUSTRIJA – VAJDA d.d.

Zagrebačka 4, 40 000 Čakovec
Tel: +385 40 372 500
E-mail: marketing@vajda.hr
Web: www.vajda.hr



Mesna industrija Vajda d.d. je 1964. godine postala isključivo mesna industrija, što je ostala i do danas. Stalnim ulaganjem u tehnologiju i ljude, istraživanjem tržišta i poštivanjem dobre poslovne prakse pruža najbolje i najviše potrošačima. Na tržištu nudi izvrstan assortiman proizvoda kojim zadovoljava ne samo osnovne potrebe, veći sve dodatne želje širokog spektra kupaca diljem Hrvatske. Korisnik je Znaka *Meso hrvatskih farmi* od travnja 2017. godine.

KONZUM d.d.

M. Čavića 1a, 10 000 Zagreb
Kontakt: Nera Tomić
Tel: +385 1 4723 783
E-mail: konzum@konzum.hr



Konzum je vodeći trgovački lanac u Hrvatskoj. Svojom razgranatom prodajnom mrežom, kvalitetnom uslugom i širokim asortimanom Konzum je postao sinonim za trgovinu. Konzum u svim svojim poslovnim procesima i poslovnim subjektima uskladio je djelatnost sa zakonskim zahtjevima, a dodatno se opredijelio za uspostavu, provođenje i stalno poboljšanje učinkovitosti sustava upravljanja sigurnošću hrane. U cilju zaštite potrošača definirani su načini brzog priopćavanja i upozoravanja, te su uspostavljeni sustavi kontrole koji se temelje na procjeni rizika i preventivnim mjerama. Hrvatska poljoprivredna agencija u prosincu 2016. godine dodjeljuje Konzumu d.d. Znak *Meso hrvatskih farmi*.

OPG GORAN JANČO

Matije Gupca 19, 31 424 Punitovci
Tel: +385 98 930 3538
E-mail: goran.janco@gmail.com

Obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo Jančo osnovano je u rujnu 2003. god., i od tada samo niže uspjehe u suvremenoj proizvodnji svinja. Trenutno imaju najsuvremeniju privatnu svinjogojsku farmu u Hrvatskoj i godišnje proizvedu 6000 svinja. Dokaz predanom radu na farmi je i dodijeljena nagrada za najbolje poljoprivredno gospodarstvo u Hrvatskoj u 2015. God. kao i dobivanje nagrade za doprinos gospodarstva u Osječko-baranjskoj županiji. Što se tiče genetike svinja na farmi su bazirani na uzgoju križanaca i finskog landrasa i velikog jorkšira. Radi se o dugačkim i velikim svinjama, plodnim i dobrim majkama. Danas tim genetskim materijalom OPG Jančo opskrbљuje forme diljem Hrvatske.

Korisnici Znaka *Meso hrvatskih farmi* su od 2015. godine.

BELJE d.d.

Industrijska zona 1, Mece, 31 326 Darda
Tel: +385 31 790 100
Fax: +385 31 790 195
E-mail: info@belje.hr



Već više od tri stoljeća u plodnoj baranjskoj ravnici tvrtka Belje proizvodi domaću hranu, a od 2005. godine djeluje u sastavu koncerna Agrokor, najvećeg proizvođača hrane u ovom dijelu Europe. Tvrta Belje d.d. potpisala je 20. travnja 2010. god. Ugovor o korištenju znaka Mlijeko hrvatskih farmi s Hrvatskom poljoprivrednom agencijom, i trenutno Belje u svom assortimanu ima 24 proizvoda koji nose Znak. Najpoznatiji mlječni proizvod koji ima Odluku odobrenja za korištenje Znaka *Mlijeko hrvatskih farmi*, zasigurno je ABC svježi krem sir dobitnik prestižne nagrade Crystal Taste Award za 2016. godinu.

ŽITO d.o.o. Osijek

Đakovština 3, 31 000 Osijek
Tel: +385 31 389 480
E-mail: ana.hell.kurevija@zito.hr



Grupa Žito najveći je proizvođač jaja u Republici Hrvatskoj, s godišnjom proizvodnjom od 65.000.000 komada. Peradarsku jedinicu čine objekti u kojem borave nesilice i pakirni cetar za jaja. Farma kokoši nesilica smještena je u Vuki, nedaleko Osijeka. Peradarski objekti opremljeni su obogaćenim kavezima i uskladjeni su s EU zakonodavstvom. Osim proizvodnjom jaja, Žito grupa bavi se i tovom svinja, proizvodnjom junadi, ratarskih proizvoda, brašna, šećera, stočne hrane..., a glavna misija im je očuvati poziciju vodećeg proizvođača hrane u Slavoniji proizvedene poštujući načela održivosti i sljedivosti. Korištenje znaka *Jaja hrvatskih farmi* Žito d.d. započeo je 18. ožujka 2015. god.

MARIJANČANKA d.o.o.

Josipa ban Jelačića 25, 31 555 Marijanci
 Tel: +385 31 643 109
 Fax: +385 31 643-155
 E-mail: mail@agro-marijancanka.com



Tvrtka Marijančanka d.o.o. iz Marijanaca u Osječko-baranjskoj županiji obiteljsko je gospodarstvo osnovano 1993. godine, i renomirani je proizvodač konzumnih jaja. Osim proizvodnje vlastite robne marke konzumnih jaja s prirodno crvenom bojom žumanjka pod nazivom „IDEAL“, a koja su idealna za kolače i tjesteninu, jedina u RH proizvodi i jaja OMEGA-3 s prirodno povećanim sadržajem omega-3 masnih kiselina, neophodnih za zdravlje i bolje funkcioniranje ljudskog organizma. Proizvedena jaja Marijančanka plasira u velike trgovачke lancе (Konzum, Spar, Tommy, Ravlić), a od ove godine omega-3 jaja uvrštena su u robnu marku zdrave hrane SPAR-a pod nazivom „VITAL“. Pored proizvodnje jaja Marijančanka ima i vlastiti uzgoj podmatka nesilica u podnom i kaveznom sistemu držanja. U zaokruženom ciklusu proizvodnje „od polja do stola“, osigurana je sljedivost sirovina, sigurnost hrane i zdravstvena ispravnost proizvoda. Korisnici znaka *Jaja hrvatskih farmi* postali su 15. veljače 2016. god.

**RE – NI TRGOVINA,
obrt za trgovinu, pekarstvo i ugostiteljstvo**

Bistrec 46, 10 432 Bregana
 Kontakt: Marija Komerički
 Tel: +385 1 3375 280
 E-mail: re-ni@zg.t-com.hr



RE – NI TRGOVINA u početku je bila tek jedna trgovina u Lugu Samoborskom u vlasništvu bračnog para Komerički. Danas su Marija i Božidar Komerički došli do toga da RE-NI TRGOVINU možete naći na četiri lokacije: Lugu, Samoboru i Bregani. Riječ je o renomiranoj pekarni, slastičarni, ugostiteljskom objektu i trgovini. U svojim objektima nude veliki assortiman kruha na bazi kukuruznog, heljdinog, raženog i pšeničnog brašna iz cjelovitog zrna koji melju u vlastitom Mlinu. U siječnju 2016. godine Hrvatska poljoprivredna agencija RE – NI TRGOVINI dodjeljuje Znak *Kruh hrvatskih polja*.

VALIPILE d.o.o.

Ive Politea 63, 10 361 Sesvetski Kraljevec
 Tel: +385 1 2048 900
 E-mail: info@valipile.hr



Valipile d.o.o. je tvrtka u stopostotnom privatnom vlasništvu na 26.000 četvornih metara u Sesvetskom Kraljevcu ima potpuno automatizirau valionicu kapaciteta 400.000 komada jednodnevne peradi tjedno. Pileće meso koje proizvodi nosi oznaku *Meso hrvatskih farmi* od veljače 2015. godine te se može pronaći u velikim trgovачkim centrima cijelom pod njihovim robnim markama, a dijelom pod brendom Valipile.

PERADARSTVO DALIBOR BLAGUS

D. Pustakovec 76, 40 323 Prelog
 Tel: +385 40 628 144
 E-mail: blagus.peradarstvo@ck.t-com.hr



Tvrtka Peradarstvo Blagus osnovana je 01. svibnja 1995 god., i od tada se bavi uzgojem i klanjem te prodajom peradi. Na tržištu putem malih prodavaonica koje su locirane na svim tržnicama većih gradova središnje Hrvatske nude kvalitetno meso peradi dokazanog porijekla što dokazuje i Znak *Meso hrvatskih farmi* koji je Peradarstvu Blagus dodijeljen u veljači 2015. godine.

Naturalis d.o.o.

Ivetići 1, 22 310 Cetinje
Tel: +385 21 660 620
E-mail: info@cetina.hr
luka.busak@cetina.hr

Cetina

PRIRODNA IZVORSKA VODA

Cetina prirodna izvorska voda dar je prirode koji nastaje iz Dinare, najviše hrvatske planine. Vapnenački vrhovi Dinare i njeni vječno žedni kamenjari skupljaju prirodnu i čistu vodu i propuštaju je kroz svoju krašku utrobu. Državni zavod za zaštitu prirode proglašio je Vrela rijeke Cetine hidrološkim spomenikom prirode još 1972. godine. Cetina prirodna izvorska voda obzirom na kvalitetu nositelj je i priznanja Hrvatska kvaliteta.



IMPRESSUM

NAKLADNIK
Hrvatska poljoprivredna agencija
Poljana Križevačka 185
48 260 Križevci

ZA NAKLADNIKA
Doc. dr. sc. Zdravko Barać

UREDNUCA
Eva Lučić Robić, univ. spec. oec.

NAKLADA
1000 komada

OBLIKOVANJE
Igor Vranješ, dipl. dizajner

TISAK
„Hlad“, Pluska, Nikole Halpera 1

ORGANIZATORI
Ministarstvo poljoprivrede
Hrvatska poljoprivredne agencija

SPONZOR
Zagrebački holding

