

NAŠE DOMAĆE, SADA I UBUDUĆE

BUDUĆNOST HRANE I
POLJOPRIVREDE

Hrana
S HRVATSKIH
FARMI I POLJA
HPO



GRAD ZAGREB



ZAGREBAČKI
HOLDING



AGENCIJA ZA
PLAĆANJA U
POLJOPRIVREDI,
RURALNOM
RAZVOJU I
RIBARSTVU

HPA
HRVATSKA POLJOPRIVREDNA AGENCIJA



MINISTARSTVO POLJOPRIVREDE

ORGANIZATORI



MINISTARSTVO POLJOPRIVREDE



SUORGANIZATORI
I SPONZORI



GRAD ZAGREB



Dragi potrošači,



Tomislav Tolušić
*potpredsjednik
Vlade RH
i ministar
poljoprivrede*

NAŠE DOMAĆE, SADA I UBUDUĆE

ove godine proslavili smo pet godina članstva u Europskoj uniji i sigurno ste se zapitali što ste vi od toga dobili, kako je to utjecalo na vaš život? Možda direktno niste osjetili neke velike promjene, no uvjeravam vas da su indirektni učinci puno veći od onoga što se može izraziti u novcu. Pristupanjem Europskoj uniji pristupili smo zajednici s najvišim standardima sigurnosti i kvalitete hrane u svijetu, zajednici koja potrošača stavlja u prvi plan i za to izdvaja značajna sredstva. Godinama prije pristupanja ulagali smo u prilagodbu naše poljoprivredne i prehrambene industrije tim visokim standardima sigurnosti hrane, a danas ulažemo u rast i razvoj tog sektora.

Na raspolaganju nam je 2,3 milijarde eura Programa ruralnog razvoja 2014. – 2020. od kojih smo već ugovorili projekata vrijednosti 1,2 milijarde, a tempom kojim smo krenuli u posljednje dvije godine, siguran sam da ćemo svaki eurocent iskoristiti. Taj novac ulažemo u poljoprivrednu proizvodnju i prehrambenu industriju, ali i u povećanje kvalitete života u ruralnim područjima. Gradimo ceste, vodoopskrbnu i kanalizacijsku mrežu, vrtiće, igrališta, društvene domove, razvijamo nepoljoprivredne djelatnosti u ruralnim područjima i financiramo održivo gospodarenje šumama. Rezultati tih ulaganja su otvaranje novih radnih mjesta u ruralnim područjima i poboljšanje životnog standarda.



No to nam nije dovoljno jer bez ljudi u ruralnom prostoru sva ta ulaganja će biti besmislena. A ljudski faktor ste upravo vi. Vi ste ti koji svojim potrošačkim navikama i usmjerenjima držite ključ budućnosti naše poljoprivrede. Naši poljoprivrednici, naša obiteljska poljoprivredna gospodarstva proizvode vrhunsku, sigurnu i kvalitetnu hranu. Svaki put kada kupujete voće, povrće, meso, pogledajte otkud je došlo na policu u vašu trgovinu. Voće i povrće koje putuje tisuće kilometara do vaše trgovine zasigurno izgubi dio svoje kvalitete. No ono voće ili povrće koje je uzgojeno u vašoj ili susjednoj županiji, jučer ili sinoć ubrano, uspjelo je zadržati svježinu i kvalitetu.

I zato je vaša uloga u budućnosti hrvatske poljoprivrede izuzetno velika. Birajte proizvode koji su lokalno proizvedeni ili koji nose neku od oznaka kvalitete Hrvatske poljoprivredne agencije poput mlijeka, mesa, jaja, kruha, meda. Kupnjom domaćih proizvoda prije svega doprinosite kvaliteti vlastite ishrane, a vašim odabirom ulažete u budućnost hrvatske poljoprivrede i budućnost naraštaja koji će nas naslijediti. Naše domaće je najbolje!

Mlijeko
HRVATSKIH
FARMI
HPA

Meso
HRVATSKIH
FARMI
HPA

Jaja
HRVATSKIH
FARMI
HPA

Med
HRVATSKIH
POČELINIČAKA
HPA

Brašno
HRVATSKIH
POLJA
HPA

Kruh
HRVATSKIH
POLJA
HPA



Hrana
S HRVATSKIH
FARMI I POLJA
HPA

OPG TOMISLAV JOVKOVIĆ



MED

OPG Jovković nalazi se u Bosiljevu, odmah uz šumu koja obiluje bagremom, poljskim cvijećem i ostalim medonosnim biljem (dren, glog, svibovina, zlatošipka, vrba). Pčelariti su počeli s 5 pčelinjih zajednica, a danas posjeduje 151. Med prodaju po sajmovima ili na kućnom pragu. Najviše meda prodaju na području Slovenije. Za dobru prodaju najzaslužniji im je znak HPA Med hrvatskih pčelinjaka te su korisnici neobveznog označavanja meda od 2015. godine.

A: Pribanjci 23 a, 47 251 Bosiljevo

T: +385 98 745 536

E: tomislav.jovkovic@gmail.com



OPG GRČEVIĆ



A: Gradec Pokupski 12, 10451 Pisarovina
T: +385 1 627 8054
E: sanjagr@net.hr



KOZJI SIR

OPG 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 neobveznog označavanja poljoprivrednih proizvoda su prepoznali na vrijeme te je OPG Grčević okitio svoje proizvode znakom *Mlijeko hrvatskih farmi*. Također su korisnici mjere 6. Kupnja poljoprivrednog zemljišta i kupnja matičnog stada jarica zbog povećanja ekonomske veličine gospodarstva.

ANTE BALAŽIĆ



MED

OPG Balažić nastavlja obiteljsku tradiciju pčelarenja intenziviranu 2007. godine. Usvajajući iskustva predaka na stacionarnim pčelinjacima s preko dvjesto košnica ispod Velebita, u Vukomeričkim Goricama i turopoljskim livadama i primjenjujući nove tehnologije uz seljenje na pašu u Lonjskom polju, Slavoniji i Lici, OPG proizvodi brojne vrste meda od kojih ističu bagrem, kesten, amorfu, lipu, kadulju, vriješak, medun i livadu, te pelud, vosak i propolis. Za svaki od njih biraju ekološki čista medonosna područja, van dosega industrije i intenzivne poljoprivredne proizvodnje. U suzbijanju pčelinjih bolesti maksimalno koriste prirodna sredstva. Korisnici su znaka *Med hrvatskih pčelinjaka* od 2017. godine.

A: Zagorska 18, 10 410 Petrovina
Turopoljska
T: +385 99 3111 434



OPG MARIJA VRANOVIĆ



A: Gardinovec 214, 40319 Belica
K: Mateja Vranović
T: +385 98 9629 836
E: mateja.posavec@gmail.com



KRAVLJE MLIJEKO, SIR, VRHNJE I BUČINO ULJE

Nalaze se u mjestu Gardinovec gdje su jedini proizvođači i uzgajivači. Bave se proizvodnjom i prodajom svježeg kravljeg mlijeka, svježeg kravljeg sira, domaćeg vrhnja i bučinog ulja iz vlastitih koštica. Posjeduju 20 muznih krava Holstein Friesian pasmine, ostalo je podmladak. Članovi OPG-a rade marljivo i žele kupcu dati što kvalitetniji proizvod. Sami proizvode hranu za stoku.

Korisnici su znaka *Mlijeko hrvatskih farmi* od listopada 2017. godine.

OPG HRŽENJAK



MED

OPG Hrženjak pčelarstvom se bavi već 20 godina, a nekoliko godina i pečenjem medenjaka. Prošle godine sudjelovali su u projektu Zlata vrijedan te bili proglašeni najboljim OPG-om u Koprivničko - križevačkoj županiji. Korisnici su znaka *Med hrvatskih pčelinjaka*.

A: Nemčićev dol 6, Starigrad,
48 000 Koprivnica
K: Marijan Hrženjak
T: +385 98 914 4493
E: hrzenjak.marijan@gmail.com



OPG PINTAR



- A:** M. P. Miškine 2, 48350 Đurđevac
K: Vesna Pintar
T: +385 98 945 5441
E: ves.pintar@gmail.com

MED

Poučeni iskustvom i stalnom željom za napretkom OPG Pintar iz svoje male pčelarske radionice u Đurđevcu, već šesnaest godina proizvodi prirodan i kvalitetan med. Kvaliteta njihovog meda prepoznata je i nagrađivana od strane stručnjaka na raznim izložbama diljem Hrvatske. Korisnici su znaka *Med hrvatskih pčelinjaka*.

OPG DARIO POCEDULIĆ



- A:** Varaždinska 67, Gornji Kučan,
42 000 Varaždin
T: +385 92 164 24 74
E: dario.pocedulic@gmail.com
www.opgpocedulic.hr

BRAŠNO

OPG sa sjedištem u Gornjem Kućanu u Varaždinskoj županiji, od 2006. godine bave se ratarstvom i preradom vlastitih ratarskih kultura u poluproizvode. Od početnih 6 ha, u samo deset godina proširili su obradivo zemljište na 70 ha, na kojem revitaliziraju uzgoj heljde, tradicionalne i pomalo zapostavljene biljke, autohtone za podneblje sjeverozapadne Hrvatske. Korisnici su znaka *Brašno hrvatskih polja*.



OPG SRETNA PČELA



- A:** Krepina Selo 42/1, 49282 Konjščina
K: Ivan Curiš
T: +385 49 464 272
E: sretnapcela@gmail.com
ivan.curis@kr.t-com.hr

MED I PČELINJI PROIZVODI

OPG *Sretna pčela* je obiteljsko pčelarstvo. Pčelarstvom se bave 40 godina. U najbolje vrijeme njihova pčelarstva imali su i do 300 košnica, a sada s obzirom na godine smanjili su na 100 košnica. 1988. godine krenuli su s proizvodnjom apitoksina-pčelinjeg otrova.

Aparat za skupljanje pčelinjeg otrova ESPO1988 konstruirali su i izradili sami te se danas tim skupljačem pčelinjeg otrova služe pčelari u Hrvatskoj i u svijetu. U isto vrijeme razmišljali su kako upotrijebiti pčelinji otrov te prije 15 godina krenuli sa proizvodnjom prirodne kozmetike na bazi meda i pčelinjeg otrova pod imenom *BEEVEN-kozmetika*. Danas kozmetiku plasiraju u DM drogeriju i druge lance kozmetike. Pčele sele po mednim pašama po Hrvatskoj te dobivaju sljedeće vrste meda: bagrem, kesten, livadu zagorsku, livadu ličku, vrijesak, zlatošipku. Med od bagrema prošle godine osvojio je prvo mjesto izložbe meda u Sloveniji između 225 uzoraka. Svi proizvodi imaju pčelinji otrov i certificirani su.

Korisnik je znaka *Med hrvatskih pčelinjaka*.



OPG BALENOVIĆ



MED I PČELINJI PROIZVODI

OPG Balenović datira od 2009 godine sa sjedištem u Zagrebu. Osnovna djelatnost OPG-a je proizvodnja meda i ostalih pčelinjih proizvoda. Pripadaju kategoriji selećih pčelara, pčelare na području cijele RH s naglaskom na podvelebitski dio Like. Korisnici su znaka *Med hrvatskih pčelinjaka*.

- A:** Kurelčeva 1, 10000 Zagreb
K: Nikola Balenović
T: +385 98 1670 731
E: opg.balenovic@gmail.com
nikola.balenovic13@gmail.com



OPG MAGRIŽ



- A:** 17. travnja 9, 51 517 Kornić
K: Mirjenko Mrakovčić
T: +385 51 851 351, +385 98 925 1624
E: mirjenko.mrakovcic@ri.t-com.hr

OVČJI SIR

OPG Magriž iz Kornića na otoku Krku bavi se proizvodnjom krčkog sira od davne 1984. godine. Danas uzgajaju stado od 150 muznih krčkih ovaca koje cijele godine borave na otvorenome te pasu autohtono bilje sa škrutih pašnjaka južne obale Krka. Već 33 godine bave se proizvodnjom ovčjeg sira na način kako su to radili njihovi preci. Tradicionalna starinska proizvodnja na moderan način i pola stoljeća iskustva obitelji Mrakovčić garantiraju razne kvalitetne proizvode. Danas imaju nove, patentirane, vrste ovčjeg sira: Črni bodul, Zeleni bodul i sir Magriž. Uz ovčji sir s raznim specifičnim okusima, bave se vinarstvom i proizvodnjom maslinovog ulja. Danas broje više od pedeset priznanja na mnogobrojnim manifestacijama. Korisnici su znaka *Mlijeko hrvatskih farmi* te mjere 4., podmjere 4.1. što im je omogućilo ulaganje u kupnju poljoprivredne mehanizacije i opreme.

Krčki sir
OPG Magriž

OPG PETREKOVIĆ



- A:** Matije Gupca 54, 43 000 Bjelovar
K: Snježana i Miroslav Petreković
T: +385 91 798 6588, +385 91 162 5727
E: spetrekovic@yahoo.com

MED I PČELINJI PROIZVODI

OPG Petreković pčelarstvom se bavi od 2005. godine. Kako bi dobili što kvalitetniji sortni med, odlučili su se za seleći način pčelarenja te 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. Osim sorti meda: amorfa, bagrem, cvjetni, livada, lipa, kesten, metvica i medljikovac u ponudi imaju propolis i rakiju sa medom te asortiman proizvoda s peludom i matičnom mlijeci. Rade i pripravke na bazi meda, od kojih su najpoznatiji medna mješavina sa cvjetnim prahom i propolisom, bronhomed i čokomed.

Korisnici su znaka *Med hrvatskih pčelinjaka* te sudjeluju u neobveznom sustavu označavanja meda od 2014. godine.



OPG GORAN JANČO



- A:** Matije Gupca 19, 31 424 Punitovci
K: Goran Jančo
T: +385 98 930 3538
E: goran.janco@gmail.com

**TRADICIONALNI SUHOMESNATI
PROIZVODI: KOBASICE, KULEN, KULENOVA
SEKA, SLANINA, KRVAVICE, ČVARCI**

OPG Jančo osnovano je u rujnu 2003. godine. 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. godini kao i dobivanje nagrade za doprinos gospodarstva u Osječko-baranjskoj županiji. Što se tiče genetike svinja na farmi su bazirani na uzgoju križanaca finskog landrasa i velikog jorkšira. Radi se o dugačkim i velikim svinjama, plodnim i dobrim majkama. Danas tim genetskim materijalom OPG Jančo opskrbljuje farme diljem Hrvatske. OPG Jančo korisnik je znaka *Meso hrvatskih farmi*.



OPG ĐURKOVIĆ



KOZJI SIREVI

OPG Đurković više od 25 godina bavi se uzgojem koza i proizvodnjom kozjih sireva u vlastitoj registriranoj sirani u kojoj radi desetak vrsta sireva na starinski autohtoni način, bez ikakvih kemijskih dodataka. U proteklom dugom razdoblju svog postojanja osvojili su stotinjak medalja za kvalitetu svojih sireva (devedesetak zlatnih) nekoliko šampiona kako na domaćim tako i na međunarodnim natjecanjima i manifestacijama. Korisnik je znaka *Mlijeko hrvatskih farmi*.

- A:** B. Radića 53, 31 227 Marjančaci
K: Josip Đurković
T: +385 98 860 932
E: jdurkovic1@gmail.com

OPG BALINT



- A:** Mile Budaka 10, 33000 Virovitica
K: Dubravko Balint
T: +385 98 501 233
E: pcelarstvobalint@gmail.com



MED I PČELINJI PROIZVODI

Pčelarski obrt Balint u djelatnosti pčelarstva postoji već 15 godina. Pčelari s 300-tinjaka LR košnica te njeguje stacionarni i seleći način pčelarenja. Jamstvo kvalitete meda je dugogodišnja tradicija kojom je stečeno ogromno iskustvo što potvrđuju i brojne nagrade i priznanja za kvalitetu meda. U radu sa i oko pčela uključena je čitava obitelj Balint. Glavni proizvod je domaći med vrhunske kvalitete. Uz med bave se i proizvodnjom ostalih pčelinjih proizvoda kao što su propolis, pelud, vosak te med u saću.

Cjelokupnu proizvodnju plasiraju uglavnom prodajom na malo na domaćem lokalnom tržištu. Vrlo rado sudjeluju na svim sajamskim manifestacijama kako regionalnog tako i međunarodnog karaktera, što im omogućava neposredan kontakt sa potrošačima i konzumentima njihovih proizvoda te pruža priliku za nove poslovne aktivnosti. Korisnici su znaka *Med hrvatskih pčelinjaka*.

OPG FERBEŽAR



- A:** Ruđera Boškovića 7, 32 252 Otok
K: Vlado Ferbežar
T: +385 98 952 9539
E: vlado.ferbezar@gmail.com
info@gospodarstvo-ferbezar.com



SUHOMESNATI PROIZVODI OD MESA CRNE SLAVONSKE SVINJE, SLAVONSKI KULEN / SLAVONSKI KULIN - ZOZP

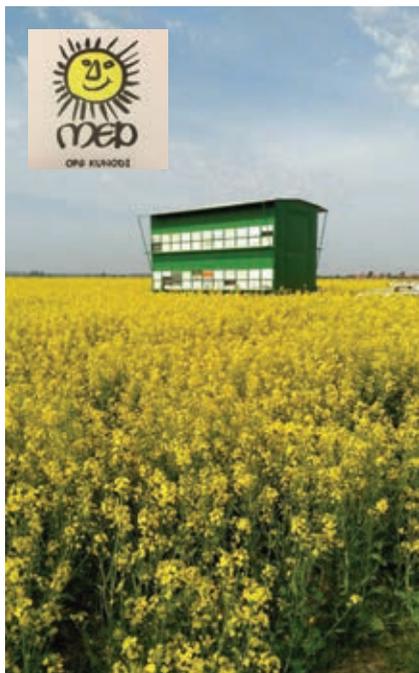
OPG Ferbežar proizvodi već dugi niz godina na tradicionalan slavonski način, po staroj obiteljskoj recepturi, slavonske specijalitete od najkvalitetnije sirovine od mesa Crnih Slavonskih svinja. Prilikom pripreme proizvoda vode se po starom obiteljskom receptu. Proizvodnja suhomesnatih proizvoda nasljeđe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

Korisnik je znaka *Meso hrvatskih farmi*.

OPG DANIJEL KUNODI



MED

OPG Kunodi Danijel bavi se pčelarstvom od 1980. godine. Želja mu je da stečeno znanje maksimalno iskoristi u procesu proizvodnje pčelinjih proizvoda i u procesu obrazovanja pčelara, ali se stjecajem okolnosti pretežni dio vremena bavi marketingom i prodajom pčelinjih proizvoda. Korisnik je znaka *Med hrvatskih pčelinjaka*.

A: Zagrebačka 52, 32 100 Vinkovci
T: +385 98 269 730
E: dkunodi@gmail.com

OPG MARIJANA MATIĆ



MED I PČELINJI PROIZVODI

Marijana Matić, po zanimanju farmaceutski tehničar, iz hobija se počela baviti pčelarstvom te se sada time bavi i profesionalno. Proizvodi med, matičnu mliječ, mješavine meda propolisa i matične mliječi, te izrađuje svijeće od pčelinjeg voska. Korisnica je znaka *Med hrvatskih pčelinjaka*.

A: Hrvatskog sabora 18a, 33 411 Gradine
T: +385 99 319 1460
E: majamatic02@gmail.com



OPG IVAN GAŠPAR



MED

OPG Ivan Gašpar bavi se pčelarstvom od 2012. godine kada je započeo sa par košnica dok danas u proizvodnji ima pedesetak košnica i oko dvadesetak nukleusa većinom što sam proizvede matice. Košnice su stacionirane u državnoj šumi, a desetak košnica ima stacioniranih u jednom voćnjaku trešanja. Svake godina učestvuje na natjecanju zagrebačke Županije u ocjenjivanju kvalitete meda gdje postiže vrlo dobre rezultate. Korisnik je znaka *Med hrvatskih pčelinjaka*.

- A:** Tadije Smičiklasa 1, 10450 Jastrebarsko
- T:** +385 98 868 523
- E:** ivan.gaspar@zg.ht.hr

OPG MARČINKO



ČAJ OD ARONIJE, ARONIJA U PRAHU, LIKER OD ARONIJE, PEKMEZ OD ARONIJE I KUPINE, MED

OPG Marčinko posjeduje imanje površine jednog hektara zemljišta na kojem je zasađeno 1300 sadnica aronije. Nalazi se na obroncima Hrastovačkog gorja udaljeno od grada i prometnica.

Obraduju na tradicionalan način bez uporabe bilo kakvih kemijskih preparata-EKO proizvodnja. Za aroniju su se odlučili prvenstveno zbog vlastitog zdravlja, a i zdravlja svih drugih. Aroniju i proizvode izrađuju u ekološki kontroliranoj proizvodnji pod nadzorom Hrvatskih šuma.

Osim uzgoja aronije OPG Marčinko bavi se i proizvodnjom meda i ostalih pčelinjih proizvoda. Bazni pčelinjak nalazi se obroncima Hrastovačkog gorja u okolici Petrinje. Med koji proizvode potpuno je prirodan i ekološki bez ikakvih dodataka.

Korisnici su znaka *Med hrvatskih pčelinjaka*.

- A:** Dražena Petrovića 18 II, Petrinja
- K:** Katarina Marčinko
- T:** +385 44 816 607, +385 99 723 50347, +385 91 518 7647
- E:** opgmarcinko@gmail.com



POLJOPRIVREDNO GOSPODARSTVO ANDRIJA ČUHA



A: Matije Gupca 98, 32 255 Soljani
T: +385 32 865 991, +385 98 217 872
E: andrijacuha@net.hr

TRADICIONALNI SUHOMESNATI PROIZVODI

Poljoprivredno gospodarstvo Čuha bavi se dugogodišnjom proizvodnjom suhomesnatih proizvoda na tradicionalan način. Cilj gospodarstva je približiti njihove proizvode što većem broju ljudi koji znaju cijeniti takve proizvode i njihov način proizvodnje, kao i njihovu kvalitetu. Sirovina za proizvode dobiva se isključivo iz vlastitog uzgoja, što znači da se odabiru najpogodnije svinje po starosti i načinu ishrane.

Već nekoliko godina gospodarstvo se natječe na kulenijadama diljem Hrvatske gdje postižu zapažene rezultate. Želja im je što veći broj ljudi upoznati sa slavonskim specijalitetima kojima niti jedan pravi gurman ili ljubitelj dobre hrane ne može odoljeti.

Koristi znak *Meso hrvatskih farmi* u promotivne svrhe na pročelju farme.

OPG IVAN MAZUH



A: Ladislav Sokolovački 58,
31309 Sokolovac
K: Mirjana Pirša
T: +385 98 941 7704
E: mazuhdarko@gmail.com

KRAVLJI SIR

OPG Mazuh već šest se godina bavi intenzivnom proizvodnjom ratarskih kultura te stočarstvom. Unazad tri godine započeli su sa proizvodnjom sira. Na posjedu trenutno imaju 17 muznih krava, 7 junica, nekoliko teladi te bikova u tovu. Dnevna mužnja iznosi oko sto litara od kojih višak od napajanja teladi prerađuju u sir. Prodajom sira nadoknađuju troškove na domaćinstvu. Obrađuju oko sedamdeset jutara zemlje. Mlijeko i sir prodaju isključivo na kućnom pragu i po manifestacijama. Sir je rađen na tradicijski način, onako kako su radile naše bake. Promocije na manifestacijama su im od velike važnosti jer im pomažu u plasiranju i prodaji.

PČELARSTVO VIDEKOVIĆ



A: Branitelja Hrvatske 41, 48260 Križevci
K: Stjepan Videković
T: 048/712-104, 091/928-9704
E: stjepan.videkovic@gmail.com
<https://www.facebook.com/opg.videkovic/>

MED

Pčelarstvo Videković posluje već 12 godina te posjeduje 180 košnica koje su raspoređene na 4 pčelinjaka na području Križevaca, a po potrebi košnice se i sele. Uz pčelarstvo bave se i sadnjom oraha te posjeduju oko 500 stabala. U ponudi imaju med bagrema, lipe, kestena, šumski, cvjetni, med u saću, propolis, a po narudžbi peku i medenjake.

Sve proizvode možete kupiti na njihovom kućnom pragu te raznim manifestacijama na kojima sudjeluju.

OPG CESAREC



A: Stubička Slatina 116, 49243 Oroslavje
K: Mladen Cesarec
T: +385 98 163 1301
E: opgcesarec@gmail.com
www.opgcesarec.hr

BUČINO ULJE, BUČINE KOŠTICE, BUČINO BRAŠNO



OPG Cesarec već se nekoliko desetljeća bavi proizvodnjom bučina ulja. Svojim trudom i upornosti te shvaćanjem

važnosti uzgoja kvalitetne hrane mogu se pohvaliti svojim proizvodima odnosno uzgojem buča golica. U travnju 2016. godine na 6. izložbi bučinog ulja Sjeverozapadne Hrvatske osvojili su zlatnu nagradu za hladno prešano ulje te za toplo prešano ulje broncu. S obzirom na medijsku popraćenost te manifestacije, broj kupaca im se povećao. Prošle godina na 13. Bučijadi u Ivanić-Gradu osvojili su i zlatna priznanja u kategoriji nerafiniranih bučinih ulja (proizvedenih tradicionalnim postupkom, uz prženje koštica) i u kategoriji ulja dobivenih postupkom hladnog prešanja. Glavna reklama su im zapravo zadovoljni kupci koji ih i dalje preporučuju!

OPG KNEŽEVIĆ



A: Maka Dizdara 16, 43000 Bjelovar
K: Marinela Knežević
T: +385 98 673 167
E: info@cesnjak.bio



SVJEŽI ČEŠNJAK I PRERAĐEVINE

OPG Knežević bavi se ekološki prihvatljivim uzgojem pažljivo odabranih aromatičnih sorti češnjaka. Svojim potrošačima nude svježi češnjak te razne prerađevine dobivene od 100% čiste pulpe češnjaka poput praha, granula, kapsuliranog praha te zlatnog pesta.

OPG je osnovan nakon što su vlasnici kao mladi primijetili kako okus nestaje iz mnogih proizvoda, povrće koje je nekoć prštalo od cijele lepeze različitih okusa pretvorilo se u prazne zalogaje. Sušenje češnjaka i izrada Zlatnog praha i granulata došao je kao rezultat razmišljanja - kako imati okus češnjaka u jelima tijekom cijele godine? Nakon puno pokušaja uspjeli su u namjeri, njihovi začini oplemenjuju mnoga jela i zadovoljni korisnici potvrda su da su na dobrom putu.

OPG LEBINAC



MED I PČELINJI PROIZVODI

OPG Lebinac bavi se proizvodnjom meda od 2013. godine. Proizvode prodaju na kućnom pragu. Osim proizvodnje meda, bave se i preradom meda u finalne proizvode kao što su sirup od meda i borovih iglica, medne mješavine s propolisom i cvjetnim prahom, mješavina meda s đumbirom i cimetom te meda sa dodacima oraha ili lješnjaka.

A: Hrvatskih mučenika 149,
43271 Velika Pisanica
K: Romeo Lebinac
T: +385 99 350 5671
E: lebinaclahorka@gmail.com

OPG VONČINA



VOĆNI DŽEMOVI, PEKMEZI, SIRUPI



OPG Vončina bavi se proizvodnjom voćnih sokova, džemova, ukiseljenog povrća i jabučnog octa. Na tržište plasiraju proizvode nastale po tradicionalnoj recepturi nastale od starih autohtonih sorti voća, a to je ono što ih razlikuje od ostalih. Od zrelog voća punog prirodnog voćnog šećera pripremaju džemove koji zadržavaju punu vrijednost voća. Kušanje njihovih proizvoda omogućava povratak u rano djetinjstvo uz prisjećanje na čarobne okuse džemova i pekmeza kakvi su nekad bili te osigurava zdrav, prirodan, voćem bogat obrok i jedinstvenu priliku da se iskusi nezaboravan doživljaj „bakine špajze“ s prstima u pekmezu.

- A:** Augusta Šenoa 15, 43 541 Sirač
- K:** Vlasta Vončina
- T:** +385 98 165 3479
- E:** vlastavoncina1@gmail.com

OPG JAREŠ



MLIJEKO I MLIJEČNI PROIZVODI

OPG Adele Jareš nalazi se na imanju u Donjim Sređanima, Općina Ivanska. Obitelj Jareš bavi se proizvodnjom mlijeka i mliječnih proizvoda: svježeg sira i vrhnja, kuhanog, dimljenog sira i sira s raznim začinima. Svi ovi kvalitetni proizvodi mogu se degustirati na obiteljskom gospodarstvu Jareš u njihovoj mini sirani. Korisnici su mjere 4, podmjere 4.1. putem koje im je olakšano ulaganje u nabavu opreme za siranu.

- A:** Donji Sređani 3, 43 506 Dežanovac
- K:** Adela Jareš
- T:** +385 43 329 065, +385 98 505 689, +385 91 768 53 58



OPG MEDIĆ



- A:** Veliko Vukovje 127,
43 282 Veliko Vukovje
K: Saša Medić
T: +385 98 214 6533
E: info@opgmedic.com



VOĆNI SOKOVI, ČAJEVI, PEKMEZI, SVJEŽE VOĆE IZ EKO UZGOJA

OPG Medić bavi se izradom prerađevina od voća koje je isključivo iz njihova vlastitog uzgoja.

Količina proizvoda im je ograničena sezonskim urodom jer nastoje zadržati izvornost i izuzetno visoku kvalitetu tradicionalnog domaćeg proizvoda. Proizvodi su sačinjeni isključivo od domaćeg voća ubranog na njihovom imanju, u nadziranom eko uzgoju. Svi proizvodi nose europsku eko-markicu kao potvrdu 100% ekološkog uzgoja i proizvodnje (HR-EKO-02). Nadzor i certifikaciju vrši Prva ekološka stanica d.o.o., ovlaštena od strane Ministarstva poljoprivrede da u svojstvu kontrolnog tijela provodi stručne kontrole i potvrđivanje / certifikaciju u ekološkoj proizvodnji.

OPG ČUKMAN



- A:** Gornje Plavnice, 43 000 Bjelovar
K: Mladen Čukman
T: +385 98 170 5185
E: opgcukman@gmail.com
mladen.cukman@bj.t-com.hr
www.opgcukman-aronija.hr



PROIZVODI OD ARONIJE – SOK, ČAJ, BUČINO ULJE, ČEŠNJAK, NAMAZ OD ČEŠNJAKA

OPG Čukman osnovano je 2013. godine i od samog početka bavi se proizvodnjom prvenstveno aronije i proizvoda od aronije, poput matičnog soka od aronije i čaja. Osim aronijom OPG Čukman bavi se i proizvodnjom 100%-tnog bučinog ulja, te salatnog bučinog ulja kao i proizvodnjom češnjaka, od čega u svom asortimanu imaju i namaze od češnjaka koji su jako traženi.

OPG PELIN



- A:** Umaška 33, 31000 Osijek
K: Ivan Pelin
T: +385 31 560 632, +385 99 846 1781
E: info@eko-pelin.hr

PRIRODNI VOĆNI SOKOVI, SIRUPI, 100% EKO SOK JABUKA, DŽEMOVI I PEKMEZI, JABUČNI OCAT

OPG Pelin osnovano je 1995. godine te se odlučilo na ekološku proizvodnju 2001. godine. Među prvima u Hrvatskoj započeli su ekološku proizvodnju voća pod nadzorom. Upisani su u Upisnik ekoloških proizvođača pod brojem 27. Članovi su Odbora za potvrđivanje i dodjelu znaka Hrvatski eko proizvod, članovi Ecologice, Žive zemlje i dr. Na imanju OPG Pelin se održavaju radionice za praktičnu obuku farmera – Farmer Field School. Također, organiziraju posjete dječjih vrtića, učenika, proizvođača. Rade po BD metodi dr Rudolfa Stainera i hrvatskoj zakonskoj regulativi. Korisnici su mjere 6., podmjere 6.3., operacije 6.3.1. Potpora razvoju malih poljoprivrednih gospodarstava. Mjera im je omogućila ulaganje u nabavu sušare, sustava za navodnjavanje sa solarnim pokretanjem i ostale opreme za voćnjak.

OPG ZDENKA MEDENJAK



- A:** Sveti Urban 82, 40312 Štrigova
K: Zdenka Medenjak
T: +385 40 830 167, +385 91 931 4368
E: vina.medenjak@gmail.com

VINA

OPG Medenjak bavi se vinogradarstvom i vinarstvom od 1927. godine. Proizvodi suha i polusuha vina: rajnski rizling, silvanac zeleni, muškati žuti i mješavinu vina Urbanski cuvee. U kušaonici vina od 60-ak mjesta uz vina nudi i hladna autohtona međimurska jela. Korisnici su mjere 4. Ulaganje u nabavu poljoprivredne mehanizacije i opreme – nabava traktora i nabava amortizera, tip operacije 4.1.1.

OPG MATOIĆ



- A:** Gornji Fodrovec 33,
48267 Sveti Petar Orehovec
K: Domagoj Matoić
T: +385 48 850 526
E: universal.domi@gmail.com

SIR I VRHNJE

Gospodarstvo se tradicionalno već dugi niz godina bavi stočarskom proizvodnjom, a unazad 10 godina i preradom kravljeg mlijeka u kvalitetne mliječne proizvode. Na gospodarstvu se trenutno nalazi 12 muznih krava sa podmlatkom, te se cjelokupna proizvedena količina mlijeka prerađuje u mliječne proizvode. Dokaz kvalitete su brojne medalje, plakete i priznanja Agronomskog fakulteta u Zagrebu, te ostalih uvažanih institucija iz područja znanosti i

poljoprivrede. Članovi našeg gospodarstva bili su sudionici prestižnog Europskog kongresa mladih poljoprivrednika u Bruxellesu, dvije godine uzastopno. Svoje mliječne proizvode plasiraju na tržnicu Dubrava u Zagrebu, dva puta tjedno (četvrtkom i subotom).

Misija OPG-a je svakom kupcu pristupiti individualno, prilagoditi se njegovim zahtjevima kako bi ukusnim proizvodima zadovoljili njihova zahtjevna nepca.

Poslovna vizija je približiti se mlađim dobnim skupinama, potencijalnim novim kupcima na jedan suvremen tehnološki način. Ulažu u moderno označavanje proizvoda putem QR koda, kako bi kupci u samo jednom dodiru prsta (Scan) upoznali njihovo gospodarstvo na virtualan način. S obzirom na tehnološki napredna vremena prepuna različitih mogućnosti žele budućim mladim kupcima pokazati spremnost za praćenje najnovijih svjetskih tehnoloških trendova. Vjernost, znanje i ljubav prema poljoprivredi, prenosi se generacijama sa koljena na koljeno kako bi na potrošački stol donijeli zdrav, ukusan i kvalitetan proizvod prožet tradicijom i daškom moderne stvarnosti. Jer vjernost kupca i povjerenje OPG-a njihova je snaga. Korisnici su mjere 6. Nabavka životinja te traktora, tip operacija 6.1.1.

OPG ZVONKO PLATUŽIĆ



- A:** Gračina 10, 48260 Križevci
K: Zvonko i Marija Platužić
T: 048/693-109, 091/502-64-55

KUPINOVO VINO, DŽEMOVI I SIRUPI OD KUPINA

OPG Platužić bavi se proizvodnjom ekološki uzgojenih kupina od 2004. godine. Osim uzgojem, bave se i preradom te u svojoj ponudi imaju fino kupinovo vino, džemove i sirupe od kupine. Proizvodi od kupine OPG-a Platužić mogu se kupiti na kućnom pragu te na raznim sajmovima.

OPG ŠANTIĆ



- A:** Ulica branitelja Hrvatske 8,
48260 Križevci
K: Marijana Šantić
T: +385 91 790 0813, +385 91 504 0625
E: tomlav@opg-santic.hr
marijana@opg-santic.hr

DŽEM, MARMELEDA, SIRUP, SOK OD KUPINA I MALINA

Bavimo se proizvodnjom kupina i malina. Od tog bobičastog voća radimo sve moguće prerađevine i to od džemova, marmelada, sirupa i čistog prirodnog soka. Proizvodi kojima smo se najviše posvetili i koji su nam najviše traženi jesu 100 posto čisti prirodni sok od kupina te kupinovo vino. Površina na kojoj imamo zasađene maline i kupine je oko 1 ha s time da smo ove 2018. godine posadili i 0,5 ha lijeske. Također krenuli smo u gradnju manjeg pogona za preradu naših proizvoda te na taj način planiramo i rast proizvodnje. Svi naši proizvodi dostupni su na web stranicama te na tržnici Kvatrić i naravno na kućnom pragu. Korisnici su mjere 6. Nabava linije za preradu voća u sokove i džemove, te nabava poljoprivredne mehanizacije, tip operacije 6.1.1.

OPG ŠIKIĆ

- A:** Krste Špoljara 4, 43000 Bjelovar
K: Andreja Šikić
T: +385 95 757 1532
E: andrejasikic@gmail.com

ČOKOLADNE PRALINE

OPG Šikić bavi se uzgojem i preradom bobičastog voća. Voće prerađuju u džemove i namaze kojima se pune čokoladne praline. Posao su započeli prije tri godine i nadaju se daljnjem rastu i razvoju.





MESNE PRERAĐEVINE

Trgovački obrt Stručić započeo je sa proizvodnjom 2001. godine kao obiteljski obrt te su doživjeli veliki porast poslovanja tijekom desetljeća rada. Obrt se bavi prodajom mesa i mesnih prerađevina, a tijekom 2017. godine započeo je s proizvodnjom i preradom mesa u vlastitom pogonu.

S obzirom na potražnju najviše proizvode tradicionalne proizvode koji su odnedavno vrlo traženi.

Obrt teži proizvodnji vrhunskih trajnih, polutrajnih i svježih proizvoda od mesa njegujući pritom tradicionalne načine, recepture i znanja. Kombinirajući tradicionalnu i modernu tehnologiju te vrhunsku, pomno biranu, sirovinu nastoji se zadovoljiti i najkritičnije nepce te pritom garantirati proizvod standardne izuzetne kvalitete. Korisnici su znaka *Meso hrvatskih farmi*.

- A:** Ul. Bana Josipa Jelačića 3, 48260 Križevci
- K:** Tomislav Stručić
- T:** 048/681-429
- E:** strucic.to@gmail.com



KRIŽEVAČKI MED

Veterinarska stanica Križevci d.o.o. svoju djelatnost obavlja na području grada Križevci, te općina Kalnik, Gornja Rijeka, Sveti Petar Orehovec i Sveti Ivan Žabno i to preko 5 veterinarskih ambulana i 6 područnih punktova te ambulante za male životinje u Križevcima. Osim toga imaju i radnu jedinicu VETIS, čija je osnovna djelatnost veterinarsko zdravstveni nadzor proizvoda životinjskog porijekla i zaštita ljudskog zdravlja te kontrola prometa živežnih namirnica životinjskog porijekla. VETIS je kao inspekcijsko tijelo koje provodi službene preglede i kontrole u skladu sa važećim pravilnikom 07.06.2010. akreditiran od strane Hrvatske akreditacijske agencije po normi HRN EN ISO/IEC 17020:2005

Križevački med je brend Veterinarske stanice Križevci d.o.o. koji je na tržištu prisutan već četvrtu godinu. Med iz vlastitog pčelinjaka čiji pelud pčele skupljaju podno planine Kalnik označen je znakom *Med hrvatskih pčelinjaka*.

- A:** Potočka 35, 48260 Križevci
- K:** Marko Dvojković, univ.mag.med.vet.
- T:** +385 48 718 692
- E:** info@vskrizevci.hr

ĐANIĆ OBRT ZA TRADICIONALNU PROIZVODNJU I POLJOPRIVREDU



VOĆNE RAKIJE I LIKERI

Obrt Đanić posluje od 2003. godine, a se bavi tradicionalnom proizvodnjom prirodnih rakija i likera po recepturi naših starih. Sjedište i proizvodnja nalazi se u Podgoraču, a predstavništva imaju u Zagrebu, Rijeci, Splitu, Zadru i Puli. U svom asortimanu ima široku paletu proizvoda namijenjenih trgovinama (suvenirski asortiman) i ugostiteljstvu. Trenutno ima devetnaest okusa rakija i likera, a proizvodnja se temelji na tradiciji i korištenju kvalitetnog voća za proizvodnju rakija i likera. Proizvodi se baziraju na 100% voću bez dodataka aroma i bojila.

A: P. Preradovića 3, 31 433 Podgorač

K: Goran Đanić

T: +385 31 698 888

E: danic-sljivovica@net.hr

SLATKI SAN OBRT ZA PROIZVODNJU SLASTICA



KOLAČI

Obrt Slatki san osnovan je 01. lipnja 2009. godine. U ponudi ima više od 100 vrsta kolača poput suhih kolačića, kremastih kolača, deserti u čašicama, dizanih kolača, domaće štrukle, kroasana, pogačica, torti raznih okusa i oblika. Svojim sudjelovanjem puno su pridonijeli raznim humanitarnim akcijama, izložbama i sajmovima.

A: Dravska 256, 33405 Pitomača

K: Jasna Zvonar

T: +385 98 627 412

E: san.slatki@gmail.com

VINARIJA KOSTANJEVEC



A: Lukovec 23a, 48312 Rasinja
K: Luka Koščak
T: +385 98 194 1431
E: info@vinarija-kostanjevec.hr
www.vinarija-kostanjevec.hr

VINA



Obiteljska vinarija Kostanjevec smjestila se u samom srcu Podravine, na mjestu gdje se pitomi kalnički brežuljci stapaju sa podravskom ravnicom koja se prostire prema ponosnoj rijeci Dravi. Vina su stilski unikatna i sortno vrlo prepoznatljiva. Klasičnu liniju čine vina naglašenih primarnih aroma, izražene svježine i mineralnosti. Premium linija je rezervirana za specijalna godišta kada su stvoreni preduvjeti za proizvodnju voluminoznih, robusnih vina sa velikim potencijalom dozrijevanja te vrlo specifična vina fermentirala na vlastito uzgojenim kvascima u vinogradu. Posebna kategorija su pjenušava vina koja proizvode tradicionalnom metodom vrenja u boci. Ponose se i specijalnim linijama ledenih vina koje su prepoznatljive po mednim notama sa diskretnim botritisnim tonovima.

VINARIJA MIKLAUZIĆ



VINA

Na pitomim obroncima Moslavačke gore s kojih puca pogled na Lonjsko polje, već četvrta generacija obitelji Miklauzić obrađuje vinograde - 25 hektara vinograda za koje je specifična zatavljenost nasada i ekološki pristup zaštiti i obradi loze. Glavninu ponude vina čine male serije rijetke autohtone sorte škrlet te klasični francuski repertoar (chardonnay, bijeli pinot, crni pinot i muškati).

Bijela vina nove berbe su lakša, voćnija, dok crna vina odlaganjem berbe i fermentacijom u drvu i barriqueu pripravljavaju za zahtjevnije kupce. Većinu proizvodnje uspijevaju prodati vlastitim snagama poznatim kupcima, a samo desetak posto prepuštaju veleprodaji.

A: Trnajec 202, 44317 Popovača
K: Marko Miklauzić
T: +385 44 670 450, +385 98 262 439
E: info@vinarija-miklauzic.hr

VINARIJA PERAK



- A:** Tomislava Tomića 41,
34 340 Kutjevo
- K:** Ivan Perak
- T:** +385 34 123 456,
+385 98 968 2100
- E:** iperak.kutjevo@gmail.com

VINA

Vinogradi vinarije Perak su smješteni u kutjevačkom vinogorju na južnim padinama Krndije, između Kutjeva i Vetova, u samom srcu Slavonije. Vinarija Perak trenutno ima dvanaest hektara vinograda u vlasništvu, čiji najstariji zasadi datiraju iz 1968. god., do 2014. god. kada je bila zadnja sadnja. U širokoj lepezi godišta i sorti najzastupljenija je bijela sorta vina graševina pod kojom je 70% zasada. Graševina je prva i bazna sorta u Hrvata, a osobito u Slavoniji. Vinarija Perak na toj sorti bazira svoju proizvodnju jer je pokazala da može dati od suhih kvalitetnih preko vrhunskih do predikatnih vina. Iznimno je pogodna sorta za kutjevačko podneblje. Osim graševine od bijelih sorti tu su još: pinot sivi, rajnski rizling, muškati žuti, chardonnay, traminac, sauvignon blanc, a od crnih sorti zweigelt rebe, cabernet sauvignon, merlot i syrah. Trenutno se na tržištu nalazi graševina kvalitetna i vrhunska, vrhunski chardonnay, sauvignon blanc. Od crvenih vina proizvode rose, cuvee crni, kao kvalitetna vina i merlot kao vrhunsko vino. Posebno se ponose ledenom graševinom berbe 2015. Najbolja potvrda visoke kvalitete vina vinarije Perak su mnogobrojne medalje i šampionska priznanja osvojena na sajmovima u zemlji i inozemstvu (Županijska natjecanja, regionalna natjecanja, Kutjevo–Festival graševine, međunarodna natjecanja - Maribor, BonaVita- Trnava, Gast 2018.)

VRANKIĆ j.d.o.o.

- A:** Lapat 6, 47304 Plaški
- K:** Sanja Jonjić
- T:** +385 98 368 591
- E:** vrankic1@gmail.com

LIČKI KRUMPIR

Gospodarstvo Vrankić bavi se već 3 godine proizvodnjom Ličkog krumpira u prelijepom planinskom mjestu Saborskom koje je na ulasku u NP Plitvička jezera. Nositelj poljoprivrednog gospodarstva je Sanja Jonjić, mlada poljoprivrednica koja se među rijetkima odlučila na taj veliki izazov. Korisnici su mjere 3.1.1. Potpora za sudjelovanje poljoprivrednika u sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode.



RAKIJE I LIKERI



- A:** Trpinjska 9, 10000 Zagreb
- K:** Igor Wolf
- T:** +385 99 234 5606
- E:** info@towar.hr

Perički j.d.o.o. bavi se prodajom i distribucijom rakija i likera vrhunske kvalitete. Proizvodi su isključivo hrvatskog podrijetla, što se dodatno ističe dizajnom i vizualnim identitetom - autohtonost

na originalan i simpatičan način. Osnovne linije proizvoda su *Towar - likeri i rakije* od prirodnih koncentrata voća i biljaka specifičnih za naše krajeve i *Fina - vrhunska rakija*, čisti destilati bez dodanih aroma i šećera. Proizvodi su za svoju kvalitetu i dizajn nagrađivani međunarodnim priznanjima od kojih se najviše ističe srebrna medalja sa Svjetskog natjecanja žestokih pića - San Francisco World Spirits Competition, koju je dobila *Fina rakija* od dunje. *Towar - likeri i rakije* i *Fina - vrhunska rakija* svoje mjesto nalaze u ponudi restorana, konoba, barova i trgovina specijaliziranih za vrhunska jela i pića.

RAKIJE I LIKERI
TOWAR.

VOĆNE RAKIJE I LIKERI



Udruga proizvođača rakije iz voća „UPRIV“ proizvodi vrhunske voćne rakije od dunje, kajsije, kruške i šljive po tradicionalnoj recepturi Baranje od 2007. godine u destileriji registriranoj u Kneževim Vinogradima. Rakije su tematski vezane uz početke nastajanja hrvatske državnosti i to uz hrvatske kneževe, po kojima je i dobila ime KNEŽEVA RAKIJA. Branjem samo zdravih i zrelih plodova limitirane su količine proizvedenog destilata radi postizanja što bolje kvalitete. Kvalitetno voće starih baranjskih sorti te tradicionalni način proizvodnje omogućava da se rakije ne skrivaju iza visokih postotaka alkohola ili boja i mirisa bureta, već su kristalno bistre u punoj raskoši mirisa voća, promovirajući time kulturu pijenja vrhunskih domaćih voćnih rakija.

- A:** Put lipa 1, 31309 Kneževi Vinogradi
- K:** Davorin Škoflek
- T:** +385 99 212 2547
- E:** upriv@net.hr

RIBA DRAŽIN j.d.o.o.



- A:** Biskupa F. Franića 78,
21 214 Kaštel Kambelovac
- K:** Živko Dražin
- T:** +385 21 220 239, +385 98 102 8065
- E:** zivko.drazin@st.t-com.hr



PEPEFIŠ, PAPRIKE SA SIROM, FILETI INČUNA, SALATA OD HOBOTNICE, MARINIRANA RIBA, MASLINOVO ULJE, MOTAR, KAPARI, SUHE SMOKVE, SUŠENE RAJČICE, RAZNE MASLINE, DALMATINSKE DELIKATESE

Riba Dražin j.d.o.o. njeguje bogatu tradiciju kaštelanskih jela i načina pripreme zimnice sušenjem, soljenjem, mariniranjem i kiseljenjem te čuvanjem namirnica u maslinovom ulju. Preradom se nastoji proizvodima dati dašak modernog u spoju s tradicijom.

LUNETETA d.o.o.



- A:** Trg slobode 6, 42 230 Ludbreg
- T:** + 385 98 1770-745
- E:** info@luneta.hr
www.luneta.hr



JAJA

Luneta d.o.o. iz Ludbrega je proizvođač svježih konzumnih jaja iz podnog uzgoja. Nesilice se na farmi ne nalaze u kavezima. Zbog dobrobiti samih nesilica, one su slobodne unutar objekata što im daje slobodu da lete i da se prirodno ponašaju. Jaja se sakupljaju automatskim pokretnim trakama i dopremaju do pakirnog centra koji se nalazi u sklopu farme. Pakirana jaja drže se u hladnjačama na kontroliranoj temperaturi te se svježa u hladnjačama dopremaju do prodajnih mjesta u Hrvatskoj i zemljama EU-a. Sva jaja proizvedena su u uzgoju bez kaveza. Korisnici su znaka *Jaja hrvatskih farmi* te su korisnici mjere 4. Dogradnja i opremanje farme nesilica, tip operacije 4.1.1.

PROMES CVANCIGER d.o.o.



- A:** Krmelovac 104, 44317 Popovača
K: Adolf Cvanciger
T: +385 44 570 367
E: cvanciger@promescvanciger.hr

MESNE PRERAĐEVINE

Promes-Cvanciger svježim mesom i mesnim prerađevinama opskrbljuje škole, vrtiče, restorane, hotele i kuhinje raznih poduzeća, čime osim svoje županije pokriva i dio središnje i južne Hrvatske s tendencijom širenja i na ostala područja. Nositelj je znaka *Meso hrvatskih farmi*. Proizvodnja se zasniva isključivo na sirovini domaće proizvodnje iz Hrvatske, uvijek prepoznate kvalitete. Cijela proizvodnja u skladu je sa HACCP sustavom i pod stalnim veterinarsko-sanitarnim nadzorom, a konstantno se radi na unapređivanju i modernizaciji.

Pored klaonice obrt raspolaže sa 200 četvornih metara prostora za rashladu i čuvanje svježeg mesa i mesnih prerađevina, a u pogonu prerade mesa proizvode polutrajne i trajne mesne prerađevine. Za obavljanje navedenih djelatnosti trenutačno imaju i vlastiti vozni park. Cilj Promesa-Cvanciger je unapređivati i povećavati proizvodnju te svojom kvalitetom biti prepoznatljiviji na tržištu na zadovoljstvo svojih vjernih kupaca.

MESNA INDUSTRIJA VAJDA d.d.



- A:** Zagrebačka 4, 40000 Čakovec
T: +385 40 372 500
E: marketing@vajda.hr
www.vajda.hr

SUHOMESNATI PROIZVODI I MESNE PRERAĐEVINE

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 asortiman proizvoda kojim zadovoljava ne samo osnovne potrebe, već i sve dodatne želje širokog spektra kupaca diljem Hrvatske. Korisnici su znaka *Meso hrvatskih farmi*.



BEL - CRO TRADE d.o.o.



DRNIŠKI PRŠUT I PANCETA

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. Klima u regiji Drniš je mješavina kontinentalne i primorske klime sa čistim, slanim zrakom koja promiče proizvodnju pršuta. Poštujući tradicijski način proizvodnje pršuta vrlo brzo su postali poznati po kvalitetnom domaćem proizvodu. Naziv *Drniški pršut* registriran je na razini Europske unije kao zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla.

- A:** Kralja Zvonimira 26, 22 320 Drniš
- K:** Drago Pletikosa
- T:** +385 98 403 420
- E:** belcrodr@gmail.com



VINARIJA SVIJETLI DVORI

Etno selo d.o.o.



VINO

Vinarija Svijetli dvori nalazi se podno Baranjske planine u mjestu Karanac. Vinarstvom i vinogradarstvom bave se od 2012. godine. Vina proizvode na 13 ha vinograda i to sortimenta: graševina, cabernet sauvignon, chardonnay, sauvignon i žuti muškati. U dvije godine osvojili su više od 20 zlatnih medalja i šampionskih priznanja u OBŽ-u. U vinariji stvaraju i oblikuju povijest i budućnost vina Svijetli dvori. Vrhunska vina su kapljice vrhunskog doživljaja koja pričaju priču o zemlji, znoju, vinaru i tradiciji prekrasnog kraja Baranjskog vinogorja.

- A:** Kolodvorka 99a, 31 315 Karanac
 - K:** Oliver Novački, Julijana Seleši Novački
 - T:** +385 91 1281 846, +385 99 294 5040
 - E:** etno.selo2010@gmail.com
- www.svijetlidvori.hr



POLJOPRIVREDNO PODUZEĆE ORAHOVICA d.o.o.



A: Pustara 1, 33513 Zdenci
T: +385 33 638 600, +385 33 673 903
E: info@pporahovica.hr

ČIPS OD ŠARANA

Poljoprivredno poduzeće Orahovica smještena je u netaknutoj prirodi istočne Hrvatske, u predjelu između rijeke Drave na sjeveru i padina Papuka i Krndije na sjeverozapadu, uz rubove Parka prirode Papuk. U takvom prirodnom okruženju rastu nasadi lješnjaka, vinova loza, pasu krave i teliči te se uzgajaju ribe. Kraj je to najveće ljepote i prirodne raznolikosti. Zato je temelj poslovanja PP Orahovica održivi razvoj što znači optimalno korištenje prirodnih resursa, očuvanje prirodne i kulturne baštine. Pažnja u proizvodnji je posebno usmjerena na racionalno trošenje neobnovljivih izvora resursa.

KUTJEVO d.d.

KUTJEVO



A: Kralja Tomislava 1, 34 340 Kutjevo
T: +385 34 255 030
E: kutjevo@kutjevo.com

VINA

Proizvodnja vina u Kutjevu ima gotovo 800 godina dugu pisanu povijest. Godine 1232. u Kutjevu je sagrađen jedan od najstarijih podruma u jugoistočnoj Europi. Kroz stoljeća predanog rada razvila se strast i znanje koje su omogućile proizvodnju poznatih vina. Kutjevo je danas simbol hrvatske vinske kulture. Kutjevo d.d. posjeduje preko 1000 ha vinograda koji se prostiru na južnim padinama arhaičnog slavonskog gorja.

Iako se kutjevačko vinogorje nalazi na istoj zemljopisnoj širini kao i mnogo razvikanija vinogorja poput Piemonta, Boredeauxa, Val du Rhone i Oregona, njegovu jedinstvenost čini tlo koje vino obogaćuje mineralima najstarijih planina u Europi. Nadmorska visina od 200-350 m, količina sunčanih sati, uz sve prije spomenuto čini kutjevačko vinogorje jednim od najboljih mjesta na svijetu za proizvodnju grožđa i vina.

Svake godine vina Kutjeva d.d. sudjeluju u najprestižnijim svjetskim i domaćim vinskim ocjenjivanjima te iznova oduševljavaju svojom kvalitetom. Vrhunsku kvalitetu vina potvrđuju brojne osvojene medalje na natjecanjima poput Concours Mondial de Bruxelles, Decanter World Wine Awards i Mundus Vini.

Više od deset najatraktivnijih svjetskih sorti koje Kutjevo nudi u svom najplemenitijem izrazu, čine veliko bogatstvo mirisa i okusa vina. Vrhunska graševina, Graševina Turković, Graševina de Gotho i predikatna vina zadnjih godina prepoznata su kao izvanredna od strane brojnih internacionalnih stručnjaka i enologa.

CITRUS d.o.o.



A: S. S. Kranjčevića 36, 32 233 Lovas
K: Branko Peić
T: +385 32 525 209, +385 98 346 541
E: citrus.doo@net.hr
www.citrus.hr

VINA

Citrus d.o.o. Lovas obiteljska je firma koja se bavi proizvodnjom ratarskih kultura, ali i proizvodnjom kvalitetnog vina sa zaštićenom oznakom izvornosti. Za turiste nude obilazak vinarije u Lovasu kao i kušanje vina. U "Vinskoj kući" u Opatovcu udaljenoj 300 m od ceste Vukovar - Ilok omogućavaju prijem gostiju - max. 50 osoba sa pripremom hrane te noćenje u dvjema dvokrevetnim sobama. Obiteljsko okruženje i način života upravo se mogu osobno doživjeti i kušati u degustacijskoj sali. U svojoj ponudi imaju vina: graševina, frankovka, rajnski rizling, traminac, cabernet sauvignon, chardonnay i pinot bijeli.

HEDONA d.o.o.

A: Trg Antuna Nemčića 7, 48260 Križevci
K: Goran Borčić
T: +385 48 681 292, +385 98 476 769
E: hedona@hedona.hr



ČOKOLADE I PRALINE

Hedona d.o.o.- križevačka čokolaterija, socijalno je poduzeće osnovano u veljači 2013. godine od strane Udruge osoba s invaliditetom iz Križevaca na čelu sa gospodinom Petrom Gatarićem.

Misija njihova poslovanja je zapošljavanje svih osoba s invaliditetom na području Koprivničko- križevačke županije i tako

izravno utjecati na poboljšanje kvalitete njihovih osobnih života kao i na daljnje razvijanje socijalne osjetljivosti i rušenje predrasuda okoline. Trenutno je u Hedoni zaposleno 17 osoba, od kojih je 9 osoba s invaliditetom.

Po najvišim standardima i sustavu sigurnosti hrane temeljenog na HACCP načelima, koristeći visokokvalitetnu sirovinu, najnovija tehnološka rješenja, implementirajući prenesena višegodišnja stručna znanja i praksu vrhunskih čokolatijera, te uz stručno vodstvo zaposlene prehrambene tehnologinje, bave se proizvodnjom čokolade i pralina.

Razvili su tri glavna ukusa čokolade: tamnu sa 72% kakaa, mliječnu te bijelu čokoladu kao i praline sa 7 različitih vrsta punjenja. Njihovi proizvodi na tržištu dostupni su u nekoliko različitih pakiranja, vidljivi i na www.hedona.hr.

U nastojanju da na najbolji način svojim aktivnostima odgovore na potrebe i želje tržišta, sav proizvodni asortiman u mogućnosti su personalizirati i u potpunosti prilagoditi željama kupaca, za razne skupove, evente, blagdane, obljetnice i sl."

FILAGRO d.o.o.



A: Stjepana Radića 194, 48326 Šemovci
K: Željka Božić
T: +385 95 133 1963
E: filagrozg@gmail.com,
zeljka.bozic@filagro.hr

KUPINOVNO VINO I SOK OD JABUKE

Tvrtka Filagro d.o.o. Zagreb proizvodi kupinovo vino i sok od jabuke. Šemovečko kupinovo vino berbe 2017. osvojilo je 7 zlatnih odlikovanja. Kupine rastu na plantaži lociranoj u mjestu Šemovci (Koprivničko križevačka županija).

ILOČKI PODRUMI d.d.



A: Dr. Franje Tuđmana 72, 32 236 Ilok
T: +385 32 590 003
E: info@ilocki-podrumi.hr
www.ilocki-podrumi.hr

VINO

Iločki podrumi simbol su očuvanja hrvatske vinske tradicije koja na vinogradarskim položajima Principovac i Vukovo datira unazad više od dva tisućljeća. Stari Podrum iz 1450. prvi je podrum građen u svrhu proizvodnje i čuvanja vina u ovom dijelu Europe i svijeta. Dio su neotkrivene priče starog vinskog svijeta u kojoj Odescalchievi ostavljaju upečatljiv trag u procesu stvaranja velikih vina, temeljenom na odabiru najboljih položaja, plemenitih sorti, novih tehnologija i izvornog punjenja vina na posjedu. Iločka vina protkana su snagom Dunava, ponosom više-tisućljetne tradicije i karakterom jedinstvenih položaja Principovac i Vukovo te originalnost i elegancija potvrđena platinom, zlatom, srebrom i broncom istinskih vinskih autoriteta.

ILOČKI
PODRUMI





A: Čvrnsnička 4, 31 000 Osijek
T: +385 31 356 444
E: info@ravlic.com
www.ravlic.com

TRADICIONALNI SUHOMESNATI PROIZVODI

Mesna industrija Ravlič d.o.o. jedna je od vodećih mesnih industrija na području Hrvatske koja više od 20 godina u svojim 50 mesnica nudi kvalitetne i svježje slavonske delikatese koje su sačuvale sva prirodna svojstva i bogatstvo okusa. U širokoj lepezi svojih proizvoda nudi svježje meso te polutrajne i trajne proizvode proizvedene po tradicionalnim recepturama.

Mesna industrija Ravlič d.d. ponosni je korisnik znaka *Meso hrvatskih farmi* za kategoriju svježeg svinjskog mesa od travnja 2016. godine.



A: Zagrebačka 148, 10340 Vrbovec
T: +385 1 279 47 77
F: +385 1 279 47 04
E-mail: pik@pik-vrbovec.hr

MESNE PRERAĐEVINE

PIK svježje pakirano meso dolazi na stolove potrošača s više od 100 farmi diljem Hrvatske, pri čemu se koriste najviši svjetski tehnološki i higijenski standardi. PIK Vrbovec, nositelj znaka *Meso hrvatskih farmi* na hrvatskom tržištu crvenog mesa, društveno je odgovorna kompanija koja potiče razvoj hrvatskog sela i domaćeg gospodarstva, brinući se pritom o dobrobiti životinja na farmama, ali i vodeći računa o zaštiti i očuvanju okoliša.

Spajanjem istočnih i sjeverozapadnih dijelova Lijepe naše, hrvatskog sela i domaćeg uzgoja temeljenog na višestoljetnoj tradiciji i visokoj tehnologiji, PIK Vrbovec i Belje zajedno su stvorili izniman proizvodni ciklus sljedivosti – *Od polja do stola*. Povezana je tako poljoprivreda i proizvodnja, a hrvatskim potrošačima osigurani svježje i domaći, uistinu hrvatski proizvodi od svježeg crvenog mesa. Korisnici su mjere 4 za Ulaganje u izgradnju pročištača otpadnih voda, rekonstrukcija i opremanje pogona za preradu mesa, sa ulaganjem u logistiku i energetiku.





- A:** Marijana Čavića 9, 10 000 Zagreb
- T:** +385 1 2392 222
- F:** + 385 1 2450 030
- E:** dukat-info@dukat.hr



MLIJEKO I MLIJEČNI PROIZVODI

Dukat mliječna industrija vodeća je mliječna industrija u Hrvatskoj sa stoljetnom tradicijom proizvodnje mlijeka i mliječnih proizvoda. Svoje poslovanje Dukat temelji na preradi svježeg sirovog mlijeka najviše kvalitete s hrvatskih mliječnih farmi pa Dukat mlijeka ponosno nose znak *Mlijeko hrvatskih farmi* od 2010. godine. Inovativnost, inzistiranje na kvaliteti i primjena najnovijih dostignuća u prehrambenoj i mliječnoj industriji osigurali su Dukatu poziciju tržišnog lidera te predvodnika novih trendova u mliječnoj industriji. Proizvodni asortiman čine mlijeko, fermentirani proizvodi, vrhnje, mliječni namazi, maslac i sirevi robnih marki Dukat, Sirela, President i Galbani. U Dukatu u Hrvatskoj danas radi više od 1300 zaposlenika, u tri proizvodna pogona: u Zagrebu, Bjelovaru i KIM Mljekari Karlovac. Također je korisnik mjere 4 za modernizaciju tvornice Bjelovar.



- A:** Međimurska 6, 42 000 Varaždin
 - T:** + 385 42 399 999
 - E:** promotion@vindija.hr
- www.vindija.hr



Počeci Vindije sežu u 1959. godinu kada je u Varaždinu osnovana Gradska mljekara, a sam naziv Vindija uzet je 1970. godine. Tvrtka Vindija 1995. godine preuzima tvrtku Koka, najvećeg hrvatskog proizvođača pilića, koja svoje proizvode na tržište plasira pod poznatom robnom markom Cekin. Godine 2003. slijedi otvorenje Vindona, tvornice za proizvodnju svježih piletina 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 asortiman mlijeka i mliječnih proizvoda koji nose znak *Mlijeko hrvatskih farmi* obuhvaća sveukupno 98 proizvoda, a možete ih naći u svim trgovinama Lijepe naše.

VINDON d.o.o.



A: Slavonski Brod, Lučka ulica 4
T: +385 35 217600
E: promotion@vindija.hr
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. Izvrсна 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.



A: Varaždin, Biškupečka ulica 58
T: +385 42 399 999
E: promotion@vindija.hr
www.cekim.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 svjež 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.



BELJE d.d.



- A:** Industrijska zona 1, Mece,
31 326 Darda
T: +385 31 790 100
E: 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. Tvrtka 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 asortimanu ima 24 proizvoda koji nose znak. Najpoznatiji mliječni 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



- A:** Đakovština 3, 31 000 Osijek
T: +385 31 235 500
E: zito@zito.hr



Žito grupa, vodeća je poljoprivredna i prehrambena industrija u Slavoniji. Sve članice i djelatnosti međusobno su povezane i slijedno obavljaju aktivnosti na putu od sirovine do krajnjeg potrošača, po principu od polja do stola. Grupa trenutno zapošljava oko 1.600 zaposlenika, raspolaže s 22.000 ha obradivih površina, a zahvaljujući brojnim kooperantima, ukupna obradiva površina doseže 80.000 ha. Žito uzgaja pšenicu, soju, šećernu repu, suncokret, kukuruz, uljanu repicu i ječam. Plodno tlo i osnovni poljoprivredni proizvodi čine bazu na koju se nadograđuju sve djelatnosti Žita. Zahvaljujući ratarskim kulturama, razvijeno je područje trgovine i kooperacije, a jedna od djelatnosti je i uslužno skladištenje u silosima ukupnog kapaciteta 300.000 tona.

Razvijena grana je i industrija, kojom Žito plasira poluproizvode i gotove proizvode koji se nalaze na svakom obiteljskom stolu: šećer, brašno i krupicu, mlijeko, suncokretovo ulje te trajne mesne proizvode. Korisnik je znaka *Brašno hrvatskih polja* te znaka *Jaja hrvatskih farmi*.

PODRAVKA d.d.



- A:** A. Starčevića 32, 48 000 Koprivnica
- T:** +385 48 651 483
- E:** proizvodi@podravka.hr

Povijest Podravke započinje 1934. godine kada braća Wolf u Koprivnici osnivaju radionicu za preradu i prodaju voća, prateću 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. Podravka je jedna od vodećih kompanija u jugoistočnoj, srednjoj i istočnoj Europi. Brojni potrošači prepoznali su vrijednost Podravkinih proizvoda u više od šezdeset zemalja na svih pet kontinenata. Hrvatska poljoprivredna agencija u ožujku 2016. godine dodjeljuje Podravci d.d. znak *Brašno hrvatskih polja*.



VALIPILE d.o.o.



- A:** Ive Politea 63,
10361 Sesevetski Kraljevec
- T:** +385 1 2048 900
- E:** info@valipile.hr

Valipile d.o.o. je tvrtka u stopostotnom privatnom vlasništvu na 26.000 četvornih metara u Sesevetskom Kraljevcu ima potpuno automatiziranu 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 trgovačkim centrima cijelom pod njihovim robnim markama, a dijelom pod brendom Valipile



BASTALEC PROMET D.O.O.



- A:** Blaškovečka 28, Blaškovec,
10382 Donja Zelina
T: +385 1 2065 204
E: info@bastalec.hr

Bastalec promet d.o.o. bavi se uzgojem, proizvodnjom i trgovinom peradi. Meso peradi plasiraju na tržište putem prodajnih mjesta u sklopu tržnica. Korisnik su znaka Meso hrvatskih farmi od 2014. godine što dokazuje podrijetlo njihovih proizvoda.



PIVOVARA LIČANKA D.O.O.

- A:** Novoselija bb, 53213 Donje Pazarište
T: +385 53 685 224
E: licanka@pivovara-licanka.hr

Svi proizvodi nastali u pivovari Ličanka koriste vodu sa izvora Ričina koji se nalazi u srcu Velebita na oko 700 metara nadmorske visine. Smatra se jednom od najkvalitetnijih pivarskih voda u Europi. Svi proizvodi proizvode se na prirodan način, po bavarskom zakonu o čistoći piva koji datira iz 1516. godine. Također, proizvodi se proizvode bez konzervansa i aditiva. Snaga i okus svih proizvoda Ličanke temelji se upravo na Vili Velebita. Vila kao zaštitnica čiste zemlje, roda i domovine, a Velebit kao simbol snage i slobode zajedno utjelovljuju vrhunske okuse svih proizvoda pivovare Ličanka. Velebitsko pivo svijetlo, tamno i specijalno Kasačko su proizvedeni na prirodni način od pivskog ječma, hmelja, kvasca i nadasve poznate zdrave ličke vode.



CETINA

Naturalis d.o.o.



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 proglasio je Vrela rijeke Cetine hidrološkim spomenikom prirode još 1972. godine. Cetina prirodna izvorska voda obzirom na kvalitetu nositelj je i priznanja Hrvatska kvaliteta.

A: Ivetići 1, 22 310 Civljane

T: +385 21 660 620

E: info@cetina.hr, luka.busak@cetina.hr

NAKLADNIK

Hrvatska poljoprivredna agencija
Poljana Križevačka 185
48 260 Križevci

ZA NAKLADNIKA

Doc. dr. sc. Zdravko Barać

NAKLADA

1000 komada

TISAK

IEG GRAFIKA

ORGANIZATORI

Ministarstvo poljoprivrede
Hrvatska poljoprivredna agencija
Agencija za plaćanja u poljoprivredi, ribarstvu
i ruralnom razvoju

SUORGANIZATORI I SPONZORI

Grad Zagreb
Zagrebački holding



SUFINANCIRANO SREDSTVIMA EUROPSKE UNIJE
EUROPSKI POLJOPRIVREDNI FOND ZA RURALNI RAZVOJ: EUROPA ULAŽE U RURALNA PODRUČJA
MJERA TEHNIČKA POMOĆ

