

Vpetost avtohtonih pasem v ohranjanje krajin in turizem

Autohtone pasmine nam omogućuju očuvanje krajolika, biološke raznolikosti i pomažu u razvoju turizma

Škocjanski zatok – Koper, 30. studenog / novembra 2017

Teze:

- Bez tradicijskih oblika stočarstva nećemo moći smisleno održavati suhe krške mediteranske pašnjake;
- Područja koja su u povijesti bila tradicionalno stočarska u Istri doživjela su dramatičnu depopulaciju – bez ljudi nema tradicijskog stočarstva;
- Uzgoj i proizvodnja autohtonih pasmina još uvijek nema gospodarsku održivost

ECOSYSTEM OF KARST PASTURAL AREAS

- karst area are complex ecosystems, created by synergistic action of nature and man
- ecosystems of karst area were created as a consequence of the thousands of years of man's activities
 - agricultural areas, karst pastures and hay meadows
- ecosystems of karst area have significant economic, biological, cultural and landscape value
- the karst ecosystem is very vulnerable and the management of these resources requires a lot of attention
 - breeds are very important tool in management of biodiversity
 - local breeds - high level of adaptability

Foto: A. Ivanković

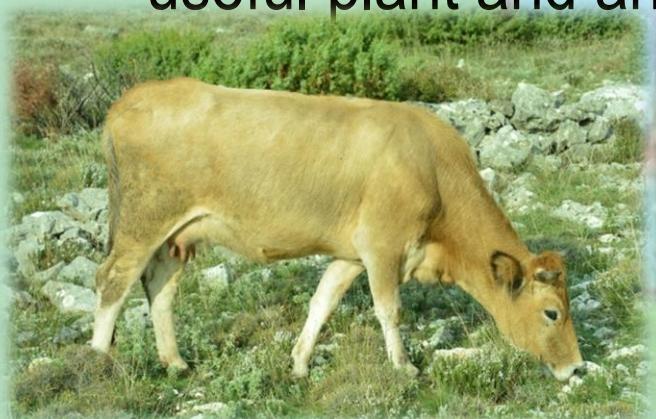
ECOSYSTEM OF KARST PASTURAL AREAS

- preservation of ecosystems of karst pastures and meadows is difficult due to:
 - neglecting of traditional livestock production systems
 - insufficient number of animals on pastures
 - cessation of harvesting
 - Neglecting of local breeds



ECOSYSTEM OF KARST PASTURAL AREAS

- insufficient using of karst pastures and meadows lead to:
 - ssuccession of pastures and meadows,
 - degradation of dry karst pastures and loss of biodiversity,
 - appearance of woody plants, bushes and other invasive plant species
 - reduction of the biological and economic value of karst area
- RESULT: the disappearance of the life niche for a number of useful plant and animal species, including some species of



CASE 3. / Istra

PRESERVATION OF ECOSYSTEM OF KARST PASTURES

tools (foto: A. Ivanković)



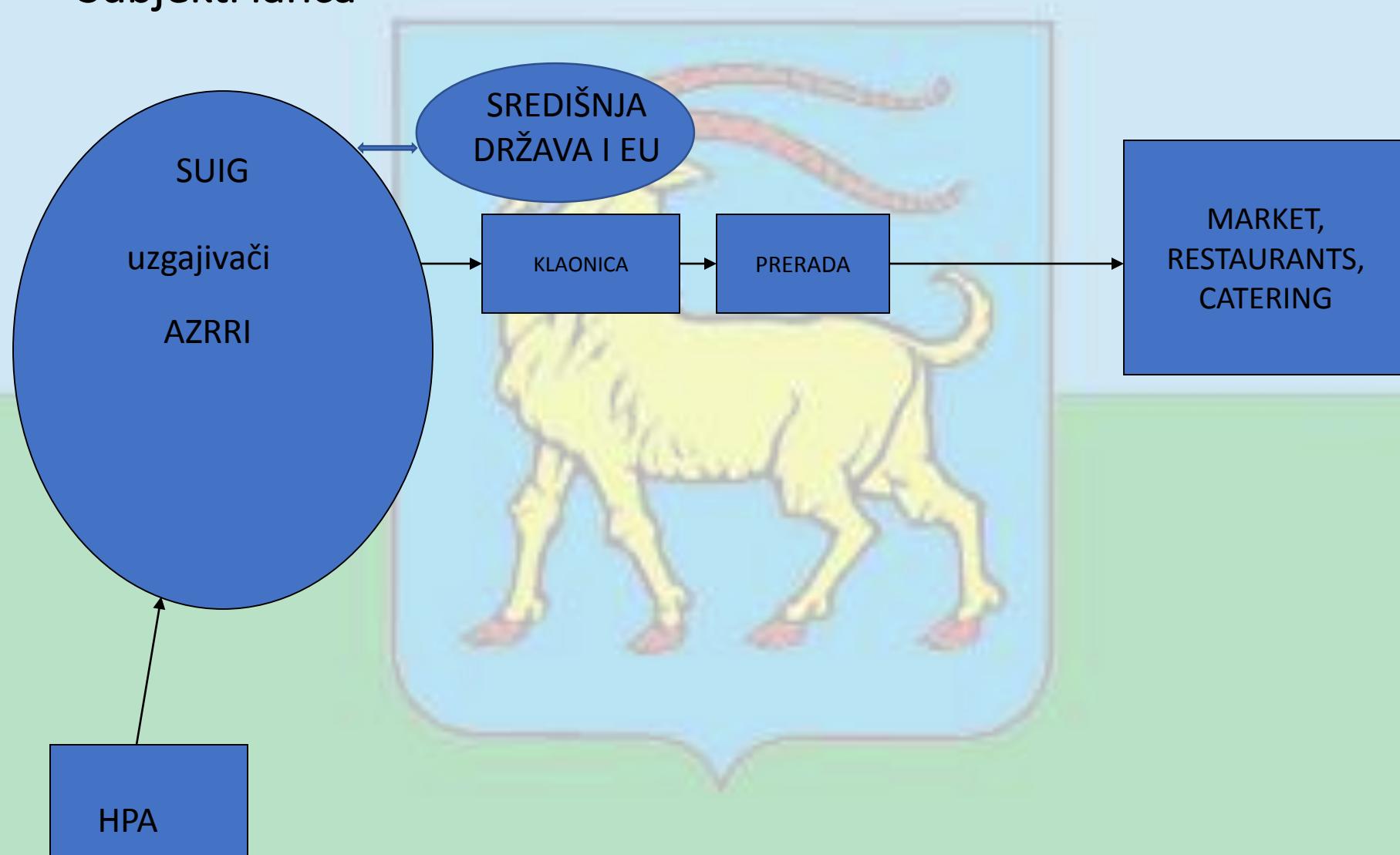
Podcrtani problem – dramatična depopulacija prostora koji je u povijesti bio središte tradicijskog stočarstva (Izvor DZS HR)

Stupac1	1900.	1910.	1921.	1931.	1948.	1953.	1961.	1971.	1981.	1991.	2001.
LANIŠĆE	4870	4756	2811	4151	3235	2698	1715	927	624	621	398
Stupac1	1900.	1910.	1921.	1931.	1948.	1953.	1961.	1971.	1981.	1991.	2001.
LUPOGLAV	2502	2683	2743	2545	2107	2483	1782	1357	1111	979	929
Stupac1	1900.	1910.	1921.	1931.	1948.	1953.	1961.	1971.	1981.	1991.	2001.
OPRTALJ	4232	4649	4524	4382	3803	3186	2220	1500	1255	1109	981

Uzgoj i proizvodnja autohtonih pasmina još uvijek nema gospodarsku održivost



Subjekti lanca



Osnova programa:

- Stočarska infrastruktura – farma na Gortanovom brijegu
- Infrastruktura za razvoj mesnih proizvoda – laboratorij za razvoj mesnih proizvoda od mesa istarskih izvornih pasmina
- Obrazovna infrastruktura – edukacijsko gastronomski centar na Gortanovom brijegu, obrazovna farma, obrazovni vrt

AZRRI - Multidisciplinarni pristup

Suradnja sa:

- *Istarska županija*
- *Sveučilište u Zagrebu, Agronomski fakultet*
- *Hrvatska poljoprivredna agencija*
- *SUIG – Savez uzgajivača istarskog goveda*
- *Turistička zajednica Istarske županije*
- *Hrvatski kuharski savez; Udruga kuhara Istarske županije*
- *Turističko ugostiteljske škole u Poreču, Rovinju i Puli*

Hvala:

- *ANABIC – Talijanska nacionalna asocijacija uzgajivača talijanskih mesnih pasmina*













AZRI

Stvaranje dodane vrijednosti u mesu i
trajnim proizvodima

*Creating added value in the meat and meat
products*



AZRRI



Prepared on a spit or in a pan, cooked over charcoal, marinated in a mixture of herbs and spices... it's something unique from our traditional preparation of various ingredients.

The word "domaći" - which means "homemade" - describes the taste of Istrian beef, its nostalgia, its smell, its taste and its texture, all of which are unique to the Istrian kitchen of old.

Dobr tek!

Mariniran u domaćem ulju... samo su neki od načina pripreme ovih jedinstvenih sировина, a koji su izniskli iz domaće kuhinje naših starih.

Pojam „domaći“ - riječ koja danas postaje čarobna, istinski opisuje mene istarskog goveda, budi nostalgijski, pobudjuje osjećja i uvećava vaj hororak u ljeti, poluzatok koji svijek i iznova iznenadjuje!

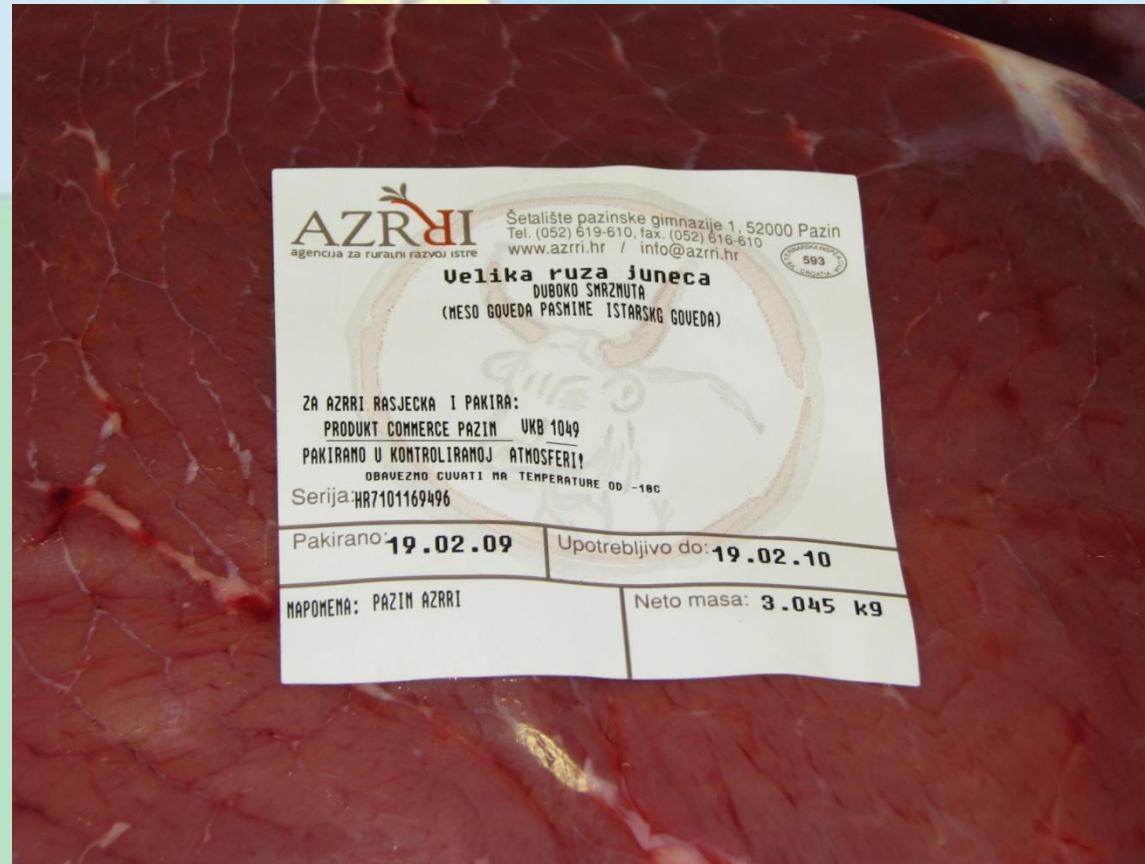
porušenost je preosvojio, a novi osvajač je novi
izključivo prirodne sировине.

Nastali ispreplićanjem tradicije i znanja starih
tarljana sa modernim duhom i stvaralačtvom novih
naravljaja, uspijeli smo zaokružiti ponudu ovog
veličanskog mesa, zadovoljiti istražena njezina svih
gurmansičkih potreba i u potpunosti učiniti istarsko govedo
zadlžite istarskog goveda.

AZRRI
opština Štanjel, Istra, Hrvatska

AZRRI

DEKLARIRANJE, ŽIVOTNI BROJ I SLJEDIVOST Labeling, identification code, and traceability Ear tag



AZRI

Proizvodnja prirodnom
fermentacijom u malim
serijama / Production with
natural fermentation in small
batches

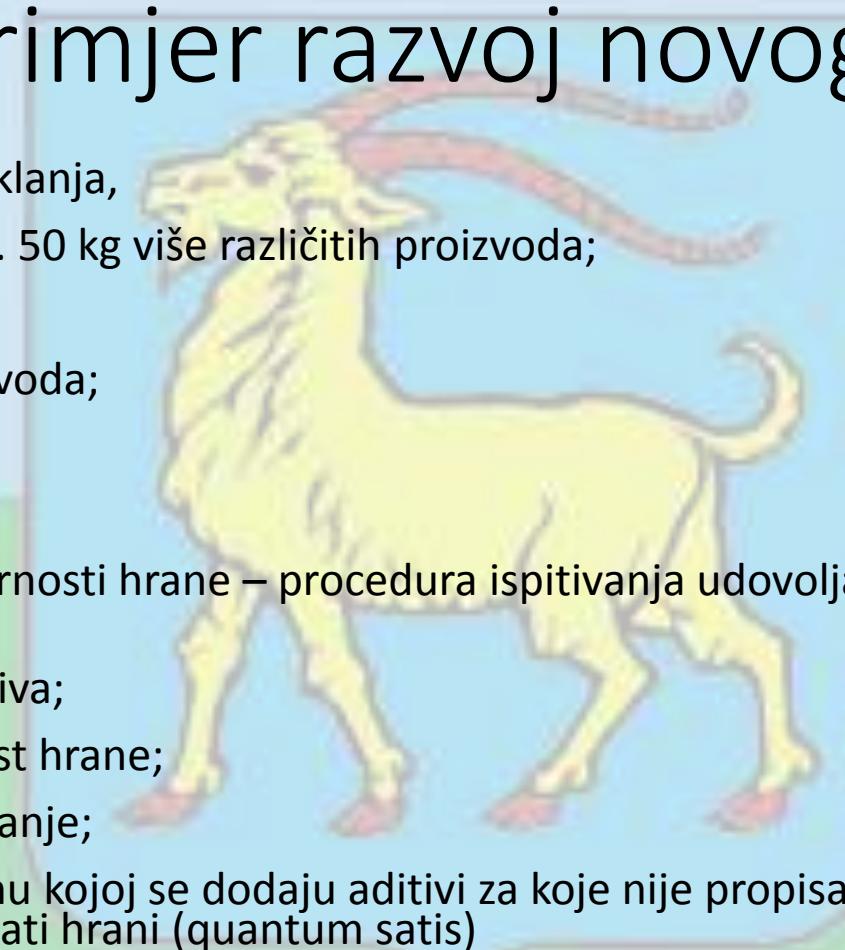


AZRRI

OZNAKA UGOSTITELJSKIH OBJEKATA
MARK OF RESTAURANTS

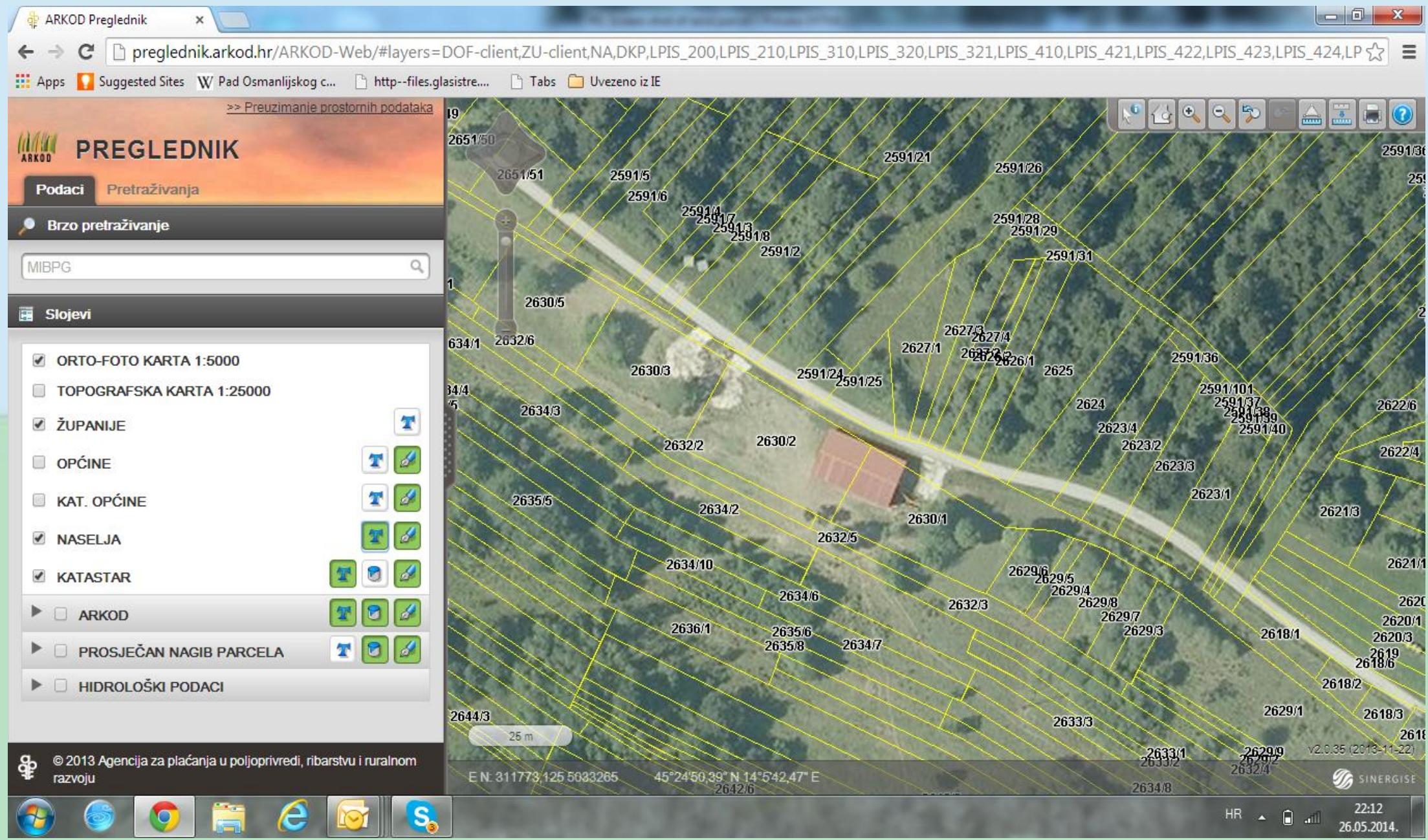


Zašto uzgajivači ne mogu postići gospodarsku održivost – primjer razvoj novog proizvoda:

- 
1. Nabava sirovine, pokušna klanja;
 2. Pokušna proizvodnja – cca. 50 kg više različitih proizvoda;
 3. Senzorna analiza;
 4. Odabir manjeg broja proizvoda;
 5. Senzorna analiza;
 6. Veća pokušna proizvodnja;
 7. Mikrobiološke analize sigurnosti hrane – procedura ispitivanja udovoljavanja mikrobiološkim kriterijima za hranu
 8. Analiza rizika uporabe aditiva;
 9. Kemijske analize – sigurnost hrane;
 10. Kemijske analize – deklariranje;
 11. Postupak validacije za hranu kojoj se dodaju aditivi za koje nije propisana maksimalno dopuštena količina aditiva koji se mogu dodavati hrani (quantum satis)
 12. Studija sukladnosti s kriterijima roka uporabe naročito s obzirom na L. Monocytogenes;

Zašto uzgajivači ne mogu postići gospodarsku održivost – primjer razvoj novog proizvoda:

- 
13. Vizualni identitet – ambalaža, plakati, vizuala na tržištu
 14. Godišnji plan laboratorijskih analiza u svrhu utvrđivanja mikrobioloških, kemijskih i fizikalnih opasnosti
 15. Istraživanje tržišta



Izobrazba, izobrazba, izobrazba – tko sve treba izobrazbu

- Suradnja, suradnja, suradnja / sudjelovanje, sudjelovanje, sudjelovanje – tko sve treba surađivati



Hvala na pozornosti!



Gordan Šubara, dr.med.vet.
voditelj Centra
AZRRI - Agencija za ruralni razvoj Istre Pazin
Centar za održivi razvoj stočarstva Istre
Tel. +385 52 351 580
Mob. +385 91 6196 114

