



**Studija o mogućnostima povećanja potrošnje te uvođenje novih namirnica i
proizvoda lokalnih poljoprivrednih proizvođača u odgojno-obrazovne
ustanove u sklopu projekta „Domaće od malih nogu“**

Pula, srpanj 2020.

Projekt: „Domaće od malih nogu“

Mjera: 19.3.2. “Provedba aktivnosti suradnje LAG-a”

Glavni partner: LAG „Središnja Istra“

Partneri: LAG “Istočna Istra”, LAG “Južna Istra”, LAG “Sjeverna Istra”

Izradio: Zavod za javno zdravstvo Istarske Županije - Istituto di sanità pubblica della Regione Istriana

Sadržaj

| | | |
|--------|---|----|
| 1. | Uvod | 1 |
| 2. | Cilj izrade studije..... | 2 |
| 3. | Materijali i metode | 2 |
| 4. | Zakonska regulativa u području sigurnosti i kvalitete hrane | 2 |
| 5. | Opće karakteristike Istarske županije | 6 |
| 6. | Analiza postojećeg stanja u domeni potražnje – dječji vrtići i osnovne škole | 17 |
| 6.1. | Ustrojstvo odgojno-obrazovnih ustanova..... | 22 |
| 6.2. | LAG „Središnja Istra“ | 23 |
| 6.2.1. | Predškolske ustanove - organizacija..... | 23 |
| 6.2.2. | Predškolske ustanove – sanitarno-tehnički uvjeti..... | 24 |
| 6.2.3. | Predškolske ustanove – analiza potražnje poljoprivredno-prehrambenih proizvoda i hrane .. | 26 |
| 6.2.4. | Osnovnoškolske ustanove - organizacija..... | 29 |
| 6.2.5. | Osnovnoškolske ustanove – sanitarno-tehnički uvjeti..... | 30 |
| 6.2.6. | Osnovnoškolske ustanove – analiza potražnje poljoprivredno-prehrambenih proizvoda i hrane | 32 |
| 6.2.7. | Analiza potražnje poljoprivredno-prehrambenih proizvoda i hrane lokalnih dobavljača u odgojno-obrazovnim ustanovama | 35 |
| 6.3. | LAG „Južna Istra“ | 36 |
| 6.3.1. | Predškolske ustanove – organizacija | 36 |
| 6.3.2. | Predškolske ustanove – sanitarno-tehnički uvjeti..... | 37 |
| 6.3.3. | Predškolske ustanove – analiza potražnje poljoprivredno-prehrambenih proizvoda i hrane .. | 40 |
| 6.3.4. | Osnovnoškolske ustanove – organizacija..... | 43 |
| 6.3.5. | Osnovnoškolske ustanove – sanitarno-tehnički uvjeti..... | 43 |
| 6.3.6. | Osnovnoškolske ustanove – analiza potražnje poljoprivredno-prehrambenih proizvoda i hrane | 46 |
| 6.3.7. | Analiza potražnje poljoprivredno-prehrambenih proizvoda i hrane lokalnih dobavljača u odgojno-obrazovnim ustanovama | 50 |
| 6.4. | LAG „Sjeverna Istra“ | 51 |
| 6.4.1. | Predškolske ustanove – organizacija | 51 |
| 6.4.2. | Predškolske ustanove – sanitarno-tehnički uvjeti..... | 52 |
| 6.4.3. | Predškolske ustanove – analiza potražnje poljoprivredno-prehrambenih proizvoda i hrane .. | 54 |
| 6.4.4. | Osnovnoškolske ustanove – organizacija..... | 57 |
| 6.4.5. | Osnovnoškolske ustanove – sanitarno-tehnički uvjeti..... | 57 |
| 6.4.6. | Osnovnoškolske ustanove – analiza potražnje poljoprivredno-prehrambenih proizvoda i hrane | 60 |
| 6.4.7. | Analiza potražnje poljoprivredno-prehrambenih proizvoda i hrane lokalnih dobavljača u odgojno-obrazovnim ustanovama | 63 |
| 6.5. | LAG „Istočna Istra“..... | 64 |

| | |
|--|-----|
| 6.5.1. Predškolske ustanove – organizacija | 64 |
| 6.5.2. Predškolske ustanove – sanitarno-tehnički uvjeti..... | 64 |
| 6.5.3. Predškolske ustanove – analiza potražnje poljoprivredno-prehrambenih proizvoda i hrane .. | 66 |
| 6.5.4. Osnovnoškolske ustanove – organizacija..... | 69 |
| 6.5.5. Osnovnoškolske ustanove – sanitarno-tehnički uvjeti..... | 69 |
| 6.5.6. Osnovnoškolske ustanove – analiza potražnje poljoprivredno-prehrambenih proizvoda i hrane | 72 |
| 6.5.7. Analiza potražnje poljoprivredno-prehrambenih proizvoda i hrane lokalnih dobavljača u odgojno-obrazovnim ustanovama | 75 |
| 7. Analiza postojećeg stanja u domeni ponude | 76 |
| 7.1 LAG „Središnja Istra“ – ponuda poljoprivrednih proizvoda..... | 79 |
| 7.1.1. Karakteristike područja | 79 |
| 7.1.2. Obrada podataka - anketirani poljoprivredni proizvođači | 81 |
| 7.2. LAG „Južna Istra“- ponuda poljoprivrednih proizvoda | 87 |
| 7.2.1. Karakteristike područja | 87 |
| 7.2.2. Obrada podataka - anketirani poljoprivredni proizvođači | 89 |
| 7.3. LAG „Sjeverna Istra“ - ponuda poljoprivrednih proizvoda | 95 |
| 7.3.1. Karakteristike područja | 95 |
| 7.3.2. Obrada podataka - anketirani poljoprivredni proizvođači | 97 |
| 7.3.2.6. Razlozi nezainteresiranosti za suradnju s odgojno-obrazovnim ustanovama..... | 100 |
| 7.4. LAG „Istočna Istra“ - ponuda poljoprivrednih proizvoda..... | 102 |
| 7.4.1. Karakteristike područja | 102 |
| 7.4.2. Obrada podataka anketirani poljoprivredni proizvođači | 104 |
| 8. Kratki lanci opskrbe hranom – primjeri dobrih praksi u javnim ustanovama | 106 |
| 8.1. Kratki lanci opskrbe u zemljama EU..... | 107 |
| 8.1.1. Pristupni ugovori o javnoj hrani u pokrajini Istočni Ayrshire, Škotska | 107 |
| 8.1.2. Model „središnjeg dobavljača“, Finska | 107 |
| 8.1.3. Lokalna hrana na stolu lokalne zajednice“, Hiumaa, Estonija, Toomas Kokovkin | 108 |
| 8.1.4. Lokalna akcijska grupa Mayenne potiču potrošnju lokalnih namirnica u javnim ustanovama, Francuska | 109 |
| 8.1.5. „Lokalni proizvod“ kao seleksijski kriterij u natječajima za nabavu hrane u javnim ustanovama - Italija | 109 |
| 8.1.6. Samooskrba Podravja - Slovenija..... | 110 |
| 8.1.7. Projekt „Jedem drugačije, jedem doma!“ - Slovenija..... | 110 |
| 8.1.8. Domaća hrana školama, Kranj, Slovenija | 111 |
| 8.2 Kratki lanci opskrbe hranom u RH..... | 112 |
| 8.2.1. Pilot projekt KBC-a Zagreb, 2019. godine | 112 |
| 8.2.2. Izgradnja „Regionalnog distribucijskog centra za voće i povrće“..... | 113 |

| | |
|--|-----|
| 8.2.3. Kratki lanci opskrbe poljoprivrednim proizvodima i hranom, Osnovna škola „Ivan Meštrović“, Drenovci | 114 |
| 8.2.4. U Križu se formira kratki opskrbni lanac (06. veljače 2020.) | 115 |
| 9. Zaključna razmatranja i preporuke za uspješniju suradnju lokalnih poljoprivrednih proizvođača s odgojno-obrazovnim ustanovama | 116 |
| 9.1. Godišnja potrošnja prema vrstama poljoprivredno-prehrambenih proizvoda | 116 |
| 9.2. Sanitarno-tehnički uvjeti u odgojno-obrazovnim ustanovama | 119 |
| 9.3. Mogući problemi pri uvođenju lokalnih poljoprivredno-prehrambenih proizvoda u odgojno-obrazovne ustanove | 120 |
| 9.4. Modeli za plasman lokalnih poljoprivredno-prehrambenih proizvoda u odgojno-obrazovne ustanove..... | 124 |
| 9.4.1. Prednosti lokalnih prehrambenih lanaca (kratkih lanaca opskrbe)..... | 125 |
| 9.4.2. Organizacija lokalnih prehrambenih lanaca (kratkih lanaca opskrbe) | 126 |
| 9.4.3. Prijedlozi za učinkovit sustav plasmana lokalnih poljoprivredno-prehrambenih proizvoda u odgojno-obrazovne ustanove..... | 127 |
| 10. Literatura | 131 |
| 11. Prilozi | 133 |
| 11.1 Popis anketiranih dječjih vrtića | 133 |
| 11.2. Popis anketiranih osnovnih škola | 135 |
| 11.3. Popis anketiranih poljoprivrednih proizvođača..... | 137 |
| 11.4. Popis poljoprivrednih proizvođača zainteresiranih za suradnju s odgojno-obrazovnim ustanovama | 142 |
| 11.5. Upitnik - vrtići i škole | 146 |
| 11.6. Upitnik - poljoprivredni proizvođači..... | 148 |

1. Uvod

Studija o mogućnostima povećanja potrošnje te uvođenje novih namirnica i proizvoda lokalnih poljoprivrednih proizvođača u odgojno-obrazovne ustanove provodi se u sklopu projekta „Domaće od malih nogu“, financiranog iz Europskog poljoprivrednog fonda za ruralni razvoj, Mjere 19 LEADER (CCLD), Podmjere 19.3 Priprema i provedba aktivnosti suradnje LAG-a, Operacije 19.3.2. Provedba projekta suradnje.

„Domaće od malih nogu“ projekt je suradnje četiriju istarskih lokalnih akcijskih grupa (LAG-ova) – „Središnje Istre“, „Sjeverne Istre“, „Južne Istre“ i „Istočne Istre“, s krajnjim ciljem stvaranja preduvjeta za povećanje potrošnje te uvođenje novih namirnica i proizvoda lokalnih poljoprivrednih proizvođača u odgojno-obrazovne ustanove na području Istarske Županije. Zajednička aktivnost svih partnera na projektu jest izrada studije o mogućnostima povećanja potrošnje te uvođenja novih namirnica i proizvoda lokalnih poljoprivrednih proizvođača u dječje vrtiće i osnovne škole na području LAG-ova u Istarskoj županiji.

„Danas se sve veća važnost pridaje podrijetlu i kvaliteti hrane. Lokalna hrana i kratki lanci opskrbe općenito omogućavaju svježiju i kvalitetniju hranu te zdraviju prehranu. Pritom se pod pojmom lokalno podrazumijeva kraći put transporta od mjesta proizvodnje do mjesta potrošnje.¹“

Kratki lanci opskrbe hranom već su dugo prepoznati i u različitim dokumentima Europske unije, a unatrag nekoliko godina ova je tema jako aktualizirana ne samo sa stajališta održanja i zaštite manjih i srednjih poljoprivrednika, razvoja lokane ekonomije i zaštite okoliša već i sa stajališta boljeg zdravstvenog stanja stanovništva. No, kako bi se opskrba u okviru ugovora o javnoj nabavi omogućila u kratkim lancima opskrbe, potrebno je razviti odgovarajuća pravila.

Odgojno-obrazovne ustanove mogu odigrati ključnu ulogu u potrošnji lokalnih proizvoda i poticanju održive poljoprivredne proizvodnje.

Obilaskom odgojno-obrazovnih ustanova utvrdit će se stanje kuhinjskih objekata, njihovo ispunjavanje propisanih sanitarno-tehničkih uvjeta te mogućnost prijema i pripreme poljoprivrednih proizvoda lokalnih proizvođača. Analizirat će se podaci o godišnjoj potražnji odgojno-obrazovnih ustanova za pojedinim namirnicama. Isto tako utvrdit će se zainteresiranost i potencijalna ograničenja odgojno-obrazovnih ustanova za uvođenje lokalnih proizvoda u prehranu djece.

Provest će se analiza stanja ponude poljoprivrednih proizvoda u jedinicama lokalne samouprave na području Istarske županije, a dobiveni podaci obradit će se prema pripadajućim LAG-ovima. Analizirat će se usklađenost poljoprivrednih proizvođača sa zakonskim odredbama, poglavito u području sigurnosti hrane. Prikupljeni podaci pružiti će uvid u stanje i ograničenja vezano za plasman poljoprivrednih proizvoda u odgojno-obrazovne ustanove na području Istarske županije.

¹ Vlada RH , Akcijski plan promoviranja i jačanja kratkih lanaca u opskrbi hranom ustanova iz javnog sektora za razdoblje 2019. i 2020. godine, ožujak 2019., dostupno na:
<https://vlada.gov.hr/UserDocsImages//2016/Sjednice/2019/O%C5%BEujak/148%20sjednica%20VRH//148%20-%2010.pdf>
(27.11.2019.)

2. Cilj izrade studije

Analiziranje postojećeg stanja u domeni potražnje (broj i vrsta ustanova, broj korisnika, dosadašnje prakse i količine, korištenja namirnica i proizvoda lokalnih poljoprivrednih proizvođača).

Analiziranje postojećeg stanja u domeni ponude (raspoloživost, količina i kvaliteta poljoprivredno-prehrambenih resursa i proizvođača na području Istarske županije).

Elaboriranje modela i zaključaka za povećanje potrošnje i uvođenje namirnica lokalnih proizvođača u odgojno-obrazovne ustanove, s mogućnošću daljnje primjene i na sve ostale ustanove koje pružaju usluge prehrane poput bolnica i domova za starije osobe.

3. Materijali i metode

Tijekom 2019. godine prikupljani su podaci o godišnjoj potrošnji namirnica u dječjim vrtićima i osnovnim školama (pedagoška godina 2018./2019.). Anketiranjem i obradom podataka obuhvaćene su namirnice koje se u vrtićima i osnovnim školama koriste najčešće i u velikim količinama, a dostupne su od lokalnih poljoprivrednih proizvođača te su preporučene za prehranu djece u dječjim vrtićima² i učenika u osnovnim školama³: mlijeko, fermentirani mlječni napitci (jogurt, voćni jogurt), svježi i polutvrđi sirevi, meso peradi (piletina), jaja, mahunarke (grah), žitarice i proizvodi od žitarica (pšenični griz, kukuruzna krupica), krumpir, voće, povrće, maslac, maslinovo ulje, marmelade i džemovi, med. Podaci o potrošnji ribe i ostalih morskih organizama nisu posebno obrađivani. Količine dostupne ribe i ostalih morskih organizama te mjere za povećanje konzumacije, predmet su drugih projekata i studija.

Podaci o potrošnji namirnica dobiveni su obradom anketnih listića, a sanitarno-tehnički uvjeti u kuhinjama odgojno-obrazovnih ustanova procijenjeni su na temelju obilaska objekata i razgovora s odgovornim osobama.

Analiza postojećeg stanja u domeni ponude provedena je anketiranjem poljoprivrednih proizvođača telefonskim putem, direktnim razgovorom ili elektroničkom poštom, ovisno o njihovoj dostupnosti. Anketiranje je provedeno tijekom 2019. i prve polovice 2020. godine.

4. Zakonska regulativa u području sigurnosti i kvalitete hrane

Sigurnost hrane podrazumijeva sigurnu i zdravstveno ispravnu hranu duž cjelokupnog lanca prehrane „od polja do stola“, što uključuje proizvodnju, preradu i skladištenje hrane te transport i stavljanje na tržište.

Opskrba dovoljnim količinama zdravstveno ispravne hrane i pravilna prehrana jedan je od osnovnih temelja zdravlja stanovništva.

² Program zdravstvene zaštite djece, higijene i pravilne prehrane djece u dječjim vrtićima (NN 105/2002, 55/2006, 121/2007)

³ Normativi za prehranu učenika u osnovnoj školi (NN 146/2012)

Za osiguranje i zaštitu zdravlja hrana mora biti ne samo odgovarajućeg nutritivnog sastava, nego treba biti i zdravstveno ispravna, što znači da ne smije sadržavati štetne sastojke, biološke, kemijske i fizičke, kao posljedicu neodgovarajućih higijenskih uvjeta proizvodnje, prerade i pripreme, industrijskog onečišćenja okoliša i neodgovarajućih agrotehničkih i veterinarskih mjera, u količinama koje mogu biti opasne za zdravje ljudi.

Pod biološkim opasnostima u hrani podrazumijevaju se mikroorganizmi (bakterije, virusi, pljesni, kvasti) i paraziti koji mogu ugroziti zdravje ljudi. Mikroorganizmi imaju različite putove širenja, uvjete razmnožavanja i rasta, način ulaska u organizam domaćina i mogućnosti preživljavanja u nepovoljnim uvjetima. U ljudski (ili životinjski) organizam mogu se unijeti direktno putem zagađene hrane ili vode, ali moguće je i prijenos putem predmeta koji se koriste prilikom pripremanja hrane, a izvor zaraze može biti i zaražena osoba. Na infekciju su u pravilu osjetljivije određene dobne skupine: djeca i stariji, kao i oni kojima je uslijed neke druge bolesti oslabljen imunološki obrambeni sustav.

U kemijske i fizikalne opasnosti u hrani ubrajaju se prirodni toksini (histamin, mikotoksini), onečišćivači iz okoliša (dioksi, PAH-ovi, PCB-i, teški metali, pesticidi, nitriti, nitrati, radioaktivni elementi), toksikanti dospjeli u hranu ili nastali tijekom proizvodnje, obrade ili čuvanja (akrilamid, produkti oksidacije masti i ulja, trans masne kiseline, etil karbamat, PAH-ovi, nitrozamini, nus produkti dezinfekcije vode, ostaci veterinarskih lijekova), onečišćivači iz materijala i predmeta u dodiru s hranom (metali, BPA, BADGE, nano čestice) te prehrambeni aditivi (nepravilna primjena, nepropisna količina).

Tehnološke promjene u proizvodnji i preradi hrane, promjene zahtjeva i očekivanja potrošača te promjene životnog stila glavni su razlozi povećanja pojavnosti bolesti povezanih s hranom. Dodatne opasnosti donosi globalizacija tržišta.

Sukladno Zakonu o hrani (NN 81/2013, 14/2014, 115/2018) i Pravilniku o pravilima uspostave sustava i postupaka temeljenih na načelima HACCP sustava (NN 68/2015) svi subjekti u poslovanju s hranom, osim na razini primarne proizvodnje, dužni su uspostaviti i provoditi redovite kontrole higijenskih uvjeta proizvodnje provedbom preventivnog postupka samokontrole, razvijenog u skladu s načelima sustava analize opasnosti i kritičnih kontrolnih točaka, odnosno u skladu s načelima HACCP sustava.

HACCP sustav je sustav kontrole koji omogućava identifikaciju, procjenu i uspostavu kontrole nad kemijskim, fizičkim i biološkim opasnostima koje su važne za sigurnost hrane u bilo kojoj fazi pripreme, proizvodnje, prerade, pakiranja, skladištenja, prijevoza i distribucije hrane, a odnosi se na poljoprivredne proizvođače koji prerađuju svoje proizvode i odgojno-obrazovne ustanove koje pripremaju, odnosno poslužuju hranu.

Subjekti u poslovanju s hranom (osim na razini primarne proizvodnje) kao jamstvo zdravstveno ispravnog proizvoda, odnosno pripremljene hrane, u sklopu HACCP sustava moraju provoditi preduvjetne programe koji obuhvaćaju strukturalne, higijenske i druge zahtjeve koje subjekt u poslovanju s hranom mora ispuniti te aktivnosti koje mora provoditi. Preduvjetni programi provode se uspostavljanjem „dobre prakse“ čija je učinkovitost dokazana te se stoga preporučuje, a obuhvaća uvjete i aktivnosti uspostavljene za dosljednu proizvodnju hrane, koji odgovaraju njihovoj predviđenoj upotrebi, udovoljavaju propisanim

zahtjevima i sigurni su za zdravlje i prehranu ljudi. Dobra praksa uključuje više međusobno povezanih komponenti koje se primjenjuju ovisno o vrsti i aktivnostima poslovanja s hranom, kao što su dobra higijenska praksa, dobra proizvođačka praksa, dobra poljoprivredna praksa, dobra distribucijska praksa i dobra trgovačka praksa.

Objekti u kojima se hrana prerađuje (poljoprivredni proizvođači koji imaju preradu) ili se priprema i poslužuje (odgojno-obrazovne ustanove) moraju zadovoljavati opće zahtjeve koji se odnose na objekte za pripremu i/ili proizvodnju hrane. Objekti u kojima se hrana priprema i/ili proizvodi moraju biti izvedeni na način da je omogućeno prikladno održavanje (pranje i čišćenje), mogućnost zagađenja mora biti svedena na najmanju razinu, mora biti onemogućen kontakt s toksičnim tvarima i onemogućeno križno zagađenje hrane.

Posljedice po zdravlje vezane uz zdravstvenu ispravnost hrane i nepravilnu prehranu, u porastu su, kako u Hrvatskoj tako i u čitavom svijetu. Raste pojavnost akutnih bolesti direktno ili indirektno vezanih uz hranu, kao i kroničnih degenerativnih bolesti, kao posljedice loših prehrambenih navika, neadekvatnog prehrambenog sastava i biološke vrijednosti hrane, i moguće, kao posljedica dugotrajne izloženosti niskim koncentracijama štetnih tvari, kontaminanata u hrani.

Pravilna prehrana posebno je značajna u razdoblju odrastanja. Temelji pravilne prehrane i zdrave navike uče se od najranije dobi, a zahtijevaju uključenost roditelja, ukućana, odgajatelja, kuhičkog osoblja te stručnjaka, kako bi dijete u konačnici prihvatio i usvojilo zdravi stil života. Često se javljaju brojne prepreke koje otežavaju taj dugotrajni proces. Uz pomoć stručnjaka te kvalitetnom suradnjom sa zajedničkim ciljem održavanja dobrog zdravlja djece i sprječavanja bolesti uzročno povezanih s načinom prehrane i stilom života, možemo značajno doprinijeti kvaliteti života budućih naraštaja. Kronične nezarazne bolesti, koje primarno obuhvaćaju kardiovaskularne bolesti, karcinome, kronične respiratorne bolesti i dijabetes, mogu se u velikoj mjeri prevenirati djelujući upravo na rizične čimbenike kao što su nepravilna prehrana i tjelesna neaktivnost.

U Programu zdravstvene zaštite djece, higijene i pravilne prehrane djece u dječjim vrtićima (NN 105/2002, 55/2006, 121/2007) navedene su preporuke za dnevni unos energije i nutrijenata u dječjim vrtićima, vrijeme serviranja obroka, preporučeni broj obroka ovisno o duljini boravka i preporučena učestalost unosa različitih skupina namirnica. Programom su obuhvaćena dojenčad starosti 6 do 12 mjeseci te djeca dobi 1 do 6 godina.

Normativi za prehranu učenika u osnovnoj školi (NN 146/2012) propisuju preporučene vrste hrane i jela, optimalan unos energije i hranjivih tvari, broj obroka i raspodjelu preporučenog unosa po obrocima, a s ciljem osiguranja pravilne prehrane učenica i učenika za vrijeme boravka u osnovnoj školi. Normativima su obuhvaćeni učenici prema dobi i spolu, od 7 do 18 godina, a da bi se njihova primjena osigurala i olakšala izrađene su Nacionalne smjernice za prehranu učenika u osnovnim školama (Ministarstvo zdravlja, 2013). Kako bi prehrana u osnovnim školama ispunila kriterije kvalitete i sigurnosti, u smjernicama je posebna pažnja posvećena planiranju javne nabave, tijekom koje se svi proizvodi i/ili usluge moraju precizno definirati i specificirati, sukladno odredbama važećeg Zakona o javnoj nabavi.

Zakonom o javnoj nabavi (NN 120/2016) daje se mogućnost javnim naručiteljima pri nabavi poljoprivredno prehrambenih proizvoda i hrane da kriterij cijene ili troška nije jedini kriterij za odabir ponude, nego javni naručitelji mogu pri odabiru najpovoljnije ponude primijeniti dodatne kriterije i relativne pondere u pogledu vrednovanja svježine i kvalitete hrane, kratkoće transporta i smanjivanja negativnih emisija i utjecaja na okoliš.

Primjena dodatnih kriterija omogućava jače povezivanje javnog sektora s poljoprivredno-prehrambeno proizvodnim uz istovremeno osiguravanje svježine proizvoda, veće iskorištenje nutritivnih vrijednosti, smanjenje troškova transporta i troškova distribucije, kao i smanjenje negativnog učinka transporta na okoliš.

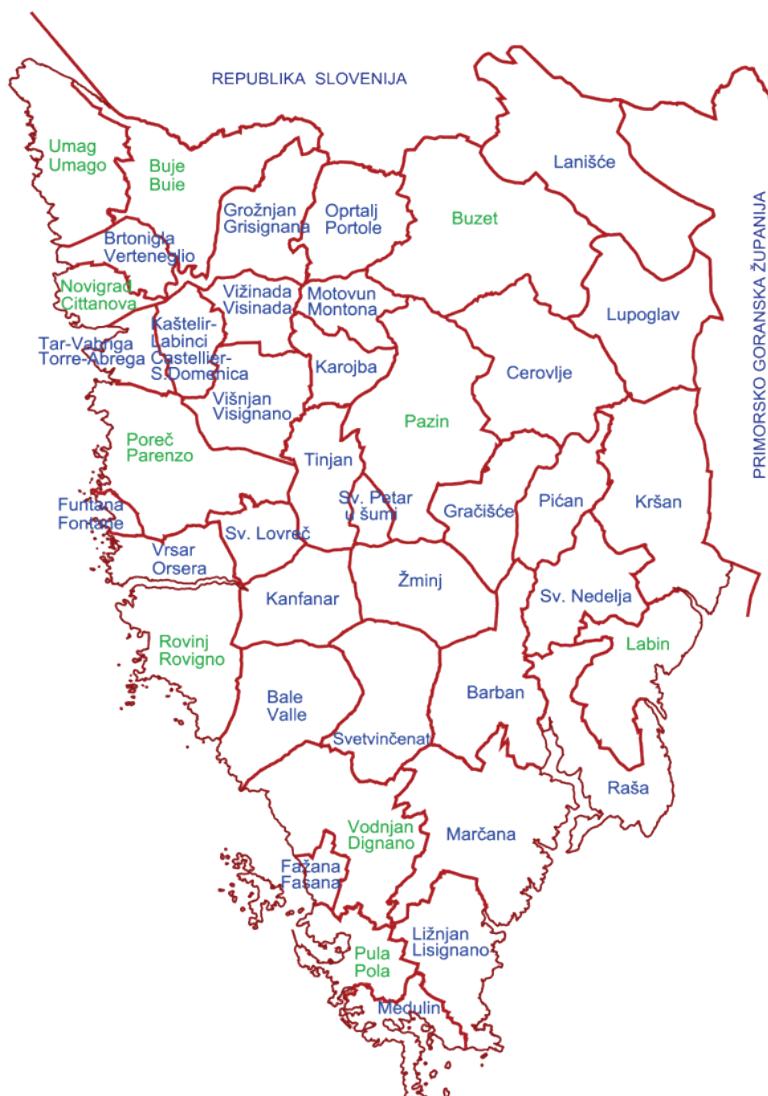
Mnoštvo je zakonskih akata i dokumenata koji uređuju područje sigurnosti i kvalitete hrane u odgojno-obrazovnim ustanovama, kao što su:

- Zakon o hrani (NN 81/2013, 14/2014, 115/2018)
- Zakon o higijeni hrane i mikrobiološkim kriterijima za hranu (NN 81/2013, 115/2018)
- Zakon o zaštiti pučanstva od zaraznih bolesti (NN 79/2007, 113/2008, 43/2009, 130/2017, 114/2018, 47/2020)
- Zakon o kontaminantima (NN 39/2013, 114/2018)
- Zakon o prehrambenim aditivima, aromama i prehrambenim enzimima (NN 39/2013, 114/2018)
- Zakon o provedbi uredbe vijeća (EZ) br. 396/2005 o maksimalnim razinama ostataka pesticida u i na hrani i hrani za životinje biljnog i životinjskog podrijetla (NN 80/2013, 115/2018)
- Zakon o informiranju potrošača o hrani (NN 56/2013, 14/2014, 56/2016, 32/2019)
- Zakon o poljoprivredi (NN 118/2018, NN 42/2020)
- Zakon o predmetima opće uporabe (NN 39/2013, 4720/14, 114/2018)
- Zakon o materijalima i predmetima koji dolaze u neposredan dodir s hranom (NN 25/2013, 41/2014, 114/2018)
- Zakon o javnoj nabavi (NN 120/2016)
- Pravilnik o učestalosti kontrole i normativima mikrobiološke čistoće u objektima pod sanitarnim nadzorom (NN 137/2009)
- Pravilnik o pravilima uspostave sustava i postupaka temeljenih na načelima HACCP sustava (NN 68/2015)
- Vodič za mikrobiološke kriterije za hranu (MPRR, 3. izmijenjeno izdanje, ožujak 2011)
- Program zdravstvene zaštite djece, higijene i pravilne prehrane djece u dječjim vrtićima (NN 105/2002, 55/2006, 121/2007)
- Normativi za prehranu učenika u osnovnoj školi (NN 146/2012)
- Nacionalne smjernice za prehranu učenika u osnovnim školama, Ministarstvo zdravlja, 2013.

5. Opće karakteristike Istarske županije

Istarska županija je kao jedna od 20 hrvatskih županija utvrđena Zakonom o područjima županija, gradova i općina u Republici Hrvatskoj. Istarska županija administrativno je podijeljena na 41 teritorijalnu jedinicu lokalne samouprave, podijeljena je na 10 gradova (Buje – Buie, Buzet, Labin, Novigrad – Cittanova, Pazin, Poreč – Parenzo, Pula – Pola, Rovinj – Rovigno, Umag – Umago, Vrsar - Orsera) i 31 općinu (Bale – Valle, Barban, Brtonigla – Verteneglio, Cerovlje, Fažana – Fasana, Funtana – Fontane, Gračišće, Grožnjan – Grisignana, Kanfanar, Karoja, Kaštela - Labinci - Castelliere-S. Domenica, Kršan, Lanišće, Ližnjan – Lisignano, Lupoglav, Marčana, Medulin, Motovun – Montona, Optralj – Portole, Pićan, Raša, Sveta Nedjelja, Sveti Lovreč, Sveti Petar u Šumi, Svetvinčenat, Tar-Vabriga - Torre-Abrega, Tinjan, Višnjan – Visignano, Vižinada – Visinada, Vodnjan – Dignano, Žminj).

Slika 1. Karta Istre – Gradovi i općine



Izvor: Zavod za prostorno uređenje Istarske županije 2015.

Na području Istarske županije prema Procjeni stanovništva (31.12.2018.) živjelo je 208.765 stanovnika, od toga 102.324 muškaraca i 106.441 žena. U školskoj godini 2018./19. u 139 dječjih vrtića bilo je upisano 7.548 djece, a u 99 osnovnih škola ukupno je bilo upisano 15.171 učenika.

Tablica 1. Prikaz odgojno-obrazovnih ustanova u Istarskoj županiji - dječji vrtići i osnovne škole

| Županija Istarska Gradovi/ Općine | DJEČJI VRTIĆI pedag. god. 2018./2019. | | | OSNOVNE ŠKOLE šk. god. 2018./2019. | | |
|--|--|-----------------|---------------------|---------------------------------------|-------------------|--------------|
| | broj ustanova | djeca ukupno | zaposleni ukupno | broj škola | učenici ukupno | učitelji |
| Bale - Valle | 2 | 37 | 5 | 2 | 51 | 6 |
| Barban | 2 | 61 | 13 | 2 | 172 | 27 |
| Brtonigla - Verteneglio | 1 | 61 | 14 | 2 | 25 | 5 |
| Buje - Buie | 5 | 177 | 42 | 4 | 390 | 56 |
| Buzet | 1 | 204 | 31 | 3 | 471 | 61 |
| Cerovlje | 1 | 22 | 4 | 1 | 24 | 2 |
| Fažana - Fasana | 2 | 131 | 31 | 1 | 296 | 34 |
| Funtana - Fontane | - | - | - | - | - | - |
| Gračišće | 1 | 22 | 4 | 1 | 27 | 3 |
| Grožnjan - Grisignana | - | - | - | - | - | - |
| Kanfanar | 1 | 47 | 7 | 2 | 117 | 28 |
| Karojba | 1 | 45 | 6 | 1 | 111 | 12 |
| Kaštela - Labinci Castelliere - S. Domenica | 1 | 37 | 5 | 1 | 112 | 14 |
| Kršan | 2 | 119 | 27 | 5 | 223 | 43 |
| Labin | 7 | 487 | 76 | 5 | 875 | 72 |
| Lanišće | - | - | - | 1 | 3 | 1 |
| Ližnjan - Lisignano | 2 | 59 | 9 | 5 | 111 | 18 |
| Lupoglav | 1 | 25 | 4 | 1 | 101 | 16 |
| Marčana | 3 | 87 | 15 | 5 | 289 | 68 |
| Medulin | 5 | 243 | 50 | 2 | 420 | 46 |
| Motovun - Montona | 1 | 22 | 4 | 1 | 62 | 13 |
| Novigrad - Cittanova | 2 | 181 | 46 | 2 | 313 | 49 |
| Oprtalj - Portole | 1 | 24 | 2 | 1 | 52 | 17 |
| Pazin | 1 | 293 | 50 | 3 | 707 | 62 |
| Pićan | 3 | 61 | 11 | 2 | 37 | 4 |
| Poreč - Parenzo | 10 | 779 | 147 | 5 | 1.249 | 114 |
| Pula - Pola | 49 | 2.259 | 399 | 11 | 4.560 | 402 |
| Raša | 1 | 52 | 9 | 1 | 87 | 19 |
| Rovinj - Rovigno | 6 | 596 | 127 | 4 | 1.041 | 109 |
| Sveta Nedelja | - | - | - | 2 | 165 | 28 |
| Sveti Lovreč | 1 | 22 | 3 | 1 | 128 | 21 |
| Sveti Petar u Šumi | 1 | 46 | 6 | 1 | 99 | 13 |
| Svetvinčenat | 1 | 80 | 14 | 2 | 143 | 41 |
| Tar-Vabriga - Torre-Abrega | - | - | - | 1 | 261 | 30 |
| Tinjan | 1 | 44 | 6 | 1 | 125 | 14 |
| Umag - Umago | 14 | 631 | 123 | 9 | 1.030 | 100 |
| Višnjan - Visignano | 1 | 86 | 14 | 1 | 196 | 20 |
| Vižinada - Visinada | 1 | 30 | 5 | 1 | 91 | 12 |
| Vodnjan - Dignano | 4 | 246 | 48 | 3 | 414 | 63 |
| Vrsar - Orsera | 2 | 133 | 32 | 1 | 248 | 33 |
| Žminj | 1 | 99 | 17 | 2 | 345 | 37 |
| UKUPNO | 139 | 7.548 | 1.406 | 99 | 15.171 | 1.713 |

Izvor: Državni zavod za statistiku RH, Gradovi u statistici, 2019.

Na području Istarske županije djeluju četiri lokalne akcijske grupe (LAG): LAG „Središnja Istra“, LAG „Južna Istra“, LAG „Sjeverna Istra“ i LAG „Istočna Istra“.

LAG „Središnja Istra“

Lokalna akcijska grupa – LAG „Središnja Istra“ predstavlja ruralno područje koje obuhvaća sljedeće jedinice lokalne samouprave: Gradove Pazin i Poreč - Parenzo, Općine: Cerovlje, Funtana - Fontane, Gračišće, Karojba, Lupoglav, Motovun - Montona, Sv. Petar u Šumi, Sveti Lovreč, Tinjan, Višnjan - Visignano, Vrsar - Orsera i Žminj.

Slika 2. Gradovi i općine u LAG-u „Središnja Istra“



Izvor: <http://lmh.hr/karta.html>, 04.11.2019.

Na površini od 860,98 km² prema Procjeni stanovništva od 31.12.2018. godine živi 44.799 stanovnika, što znači da je gustoća naseljenosti LAG-a „Središnja Istra“ 52,03 stanovnika po četvornom kilometru. U odnosu na popis stanovništva 2011. godine područje LAG-a bilježi porast od 431 stanovnika, odnosno 0,93 %.

Na području gradova živi 25.869 (57,74 %), a u općinama 18.930 (42,26 %) stanovnika. Najveća gustoća naseljenosti je u Gradu Poreču (125,91 st./km²), a najmanja u Općini Lupoglav (9,28 st./km²).

Na području LAG-a „Središnja Istra“ prema popisu stanovništva iz 2011. godine u poljoprivredi je zaposleno 477 stanovnika što čini 1,07 % stanovništva LAG-a.

Tablica 2. Naselja – prema podacima procjene stanovništva 2018. i popisu stanovništva 2011.

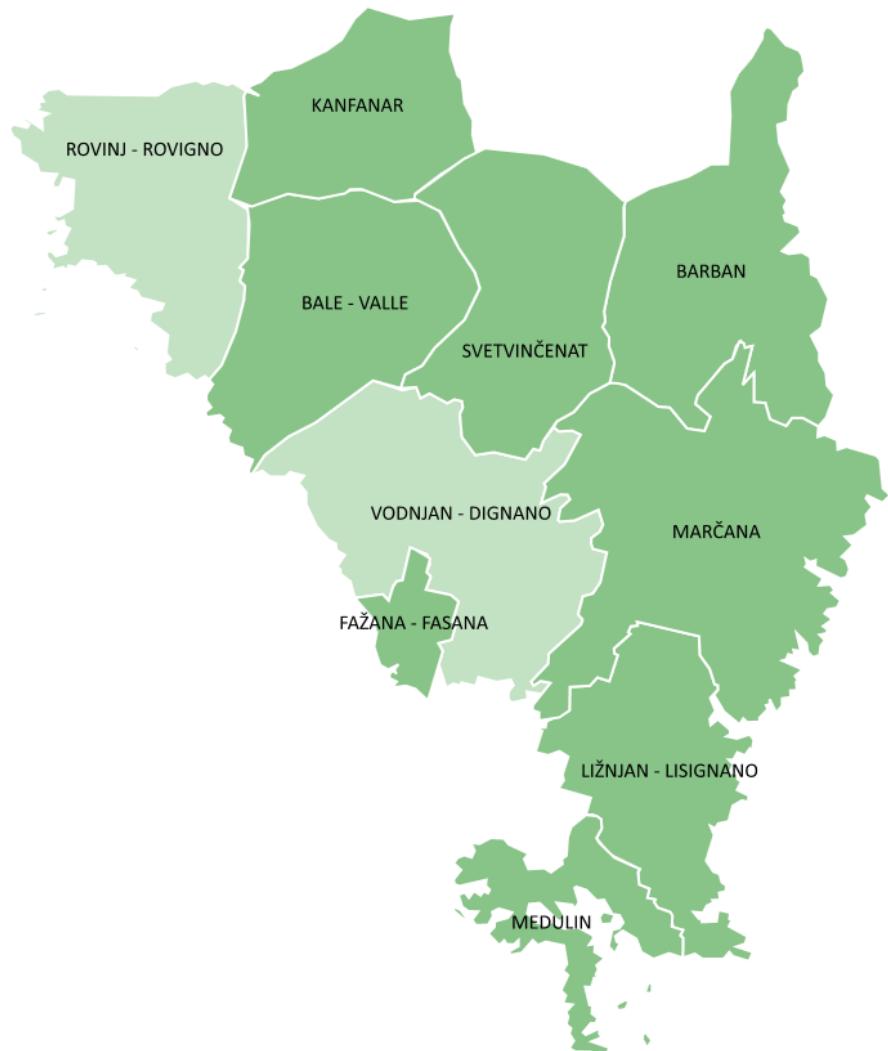
| LAG „SREDIŠNJA ISTRA“ | PROCJENA BROJA STANOVNIKA | POVRŠINA (km ²) | PROCIJENJENA GUSTOĆA NASELJENOSTI (st./ km ²) | BROJ ZAPOSLENIH U POLJOPRIVREDI (POPIS 2011.) |
|------------------------------|---------------------------|-----------------------------|---|---|
| Grad Pazin | 8.367 | 136,54 | 61,28 | 77 |
| Grad Poreč – Parenzo | 17.502 | 139 | 125,91 | 127 |
| Općina Cerovlje | 1.533 | 107 | 14,33 | 20 |
| Općina Funtana – Fontane | 998 | 7,94 | 125,69 | 19 |
| Općina Gračišće | 1.370 | 60,15 | 22,78 | 27 |
| Općina Karojba | 1.424 | 33 | 43,15 | 13 |
| Općina Lupoglav | 872 | 94 | 9,28 | 16 |
| Općina Motovun – Montona | 1.064 | 33,58 | 31,69 | 24 |
| Općina Sv. Petar u Šumi | 1.042 | 14,3 | 72,87 | 10 |
| Općina Sveti Lovreč | 1.033 | 54 | 19,13 | 14 |
| Općina Tinjan | 1.713 | 53,94 | 31,76 | 18 |
| Općina Višnjan – Visignano | 2.280 | 69 | 33,04 | 41 |
| Općina Vrsar – Orsera | 2.129 | 24 | 88,71 | 45 |
| Općina Žminj | 3.472 | 72 | 48,22 | 26 |
| Ukupno LAG „Središnja Istra“ | 44.799 | 860,98 | 52,03 | 477 |

Izvor: Državni zavod za statistiku RH, Popis stanovništva 2011., Državni zavod za statistiku RH, Procjena stanovništva 31.12.2018.

LAG „Južna Istra“

Lokalna akcijska grupa – LAG „Južna Istra“ predstavlja ruralno područje koje obuhvaća sljedeće jedinice lokalne samouprave: Gradove Vodnjan - Dignano i Rovinj - Rovigno, Općine: Barban, Fažana - Fasana, Ližnjan - Lisignano, Marčana, Svetvinčenat, Medulin, Bale - Valle i Kanfanar.

Slika 3. Gradovi i općine u LAG-u „Južna Istra“



Izvor: <http://lmh.hr/karta.html>, 04.11.2019.

Na površini od 736,39 km² prema Procjeni stanovništva od 31.12.2018. godine živi 48.483 stanovnika, što znači da je gustoća naseljenosti LAG-A „Južna Istra“ 65,84 stanovnika po četvornom kilometru. U odnosu na popis stanovništva 2011. godine područje LAG-a bilježi porast od 2.143 stanovnika što iznosi 4,42 %.

Na području gradova živi 20.885 (43,08 %), a u općinama 27.598 (56,92 %) stanovnika. Najveća gustoća naseljenosti je u Općini Fažana (290,69 st./km²), a najmanja u Općini Bale (14,13 st./km²). Na području LAG-a „Južna Istra“ prema popisu stanovništva iz 2011. godine u poljoprivredi je zaposleno 438 stanovnika što čini 0,95 % stanovništva LAG-a.

Tablica 3. Naselja – prema podacima procjene stanovništva 2018. i popis stanovništva 2011.

| LAG „JUŽNA ISTRA“ | PROCJENA BROJA STANOVNIKA | POVRŠINA (km ²) | PROCIJENJENA GUSTOĆA NASELJENOSTI (st./ km ²) | BROJ ZAPOSLENIH U POLJOPRIVREDI (POPIS 2011.) |
|----------------------------|---------------------------|-----------------------------|---|---|
| Grad Vodnjan – Dignano | 6.384 | 100 | 63,84 | 38 |
| Grad Rovinj – Rovigno | 14.501 | 88 | 164,78 | 155 |
| Općina Barban | 2.541 | 94,1 | 27,00 | 15 |
| Općina Fažana – Fasana | 3.779 | 13 | 290,69 | 27 |
| Općina Ližnjan – Lisignano | 4.667 | 54 | 86,43 | 81 |
| Općina Marčana | 4.470 | 131 | 34,12 | 25 |
| Općina Svetvinčenat | 2.251 | 79,74 | 28,23 | 11 |
| Općina Medulin | 7.079 | 29,35 | 241,19 | 60 |
| Općina Bale – Valle | 1.159 | 82 | 14,13 | 14 |
| Općina Kanfanar | 1.652 | 58 | 28,48 | 12 |
| Ukupno LAG | 48.483 | 736,39 | 65,84 | 438 |

Izvor: Državni zavod za statistiku RH, Popis stanovništva 2011., Državni zavod za statistiku RH, Procjena stanovništva 31.12.2018.

LAG „Sjeverna Istra“

Lokalna akcijska grupa – LAG „Sjeverna Istra“ predstavlja ruralno područje koje obuhvaća sljedeće jedinice lokalne samouprave: gradove Buje – Buie, Buzet, Novigrad – Cittanova i Umag – Umago te općine Brtonigla – Verteneglio, Grožnjan – Grisignana, Lanišće, Oprtalj – Portole, Vižinada – Visinada, Tar-Vabriga – Torre-Abrega i Kaštela-Labinci – Castelliere-S. Domenica.

Slika 4. Gradovi i općine u LAG-u „Sjeverna Istra“



Izvor: <http://lmh.hr/karta.html>, 04.11.2019.

Na površini od 774 km² prema Procjeni stanovništva od 31.12.2018. godine živi 37.867 stanovnika, što znači da je gustoća naseljenosti LAG-A „Sjeverna Istra“ 48,92 stanovnika po četvornom kilometru. U odnosu na popis stanovništva 2011. godine područje LAG-a bilježi porast od 5.588 stanovnika što iznosi 14,76 %.

Na području gradova živi 29.512 (77,93 %), a u općinama 8.355 (22,07 %) stanovnika, iz čega je vidljivo da većina stanovnika živi u gradovima. Najveća gustoća naseljenosti je u Gradu Novigradu (173,19 st./km²) i Gradu Umagu (167,4 st./km²), a najmanja u Općini Lanišće (1,83 st./km²).

Na području LAG-a „Sjeverna Istra“ prema popisu stanovništva iz 2011. godine u poljoprivredi je zaposleno 741 stanovnik što čini 2,29 % stanovništva LAG-a.

Tablica 4. Naselja – prema podacima procjene stanovništva 2018. i popis stanovništva 2011.

| LAG „SJEVERNA ISTRA“ | PROCJENA BROJA STANOVNIKA | POVRŠINA (km ²) | PROCIJENJENA GUSTOĆA NASELJENOSTI (st./ km ²) | BROJ ZAPOSLENIH U POLJOPRIVREDI (POPIS 2011.) |
|--------------------------------|---------------------------|-----------------------------|---|---|
| Grad Buje – Buie | 4.919 | 97 | 50,71 | 66 |
| Gard Buzet | 6.023 | 167 | 36,07 | 37 |
| Grad Novigrad – Cittanova | 4.676 | 27 | 173,19 | 102 |
| Grad Umag – Umago | 13.894 | 83 | 167,40 | 250 |
| Općina Brtonigla – verteneglio | 1.642 | 33 | 49,76 | 68 |
| Općina Grožnjan – Grisignana | 682 | 66 | 10,33 | 30 |
| Općina Lanišće | 262 | 143 | 1,83 | 4 |
| Općina Oprtalj – Portole | 768 | 62 | 12,39 | 13 |
| Općina Vižinada – Visinada | 1.171 | 36 | 32,53 | 57 |
| Općina Tar-Vabriga – Torre- | 2.334 | 28 | 83,36 | 82 |
| Općina Kaštela-Labinci – | 1.496 | 32 | 46,75 | 32 |
| Ukupno LAG „Sjeverna Istra“ | 37.867 | 774 | 48,92 | 741 |

Izvor: Državni zavod za statistiku RH, Popis stanovništva 2011., Državni zavod za statistiku RH, Procjena stanovništva 31.12.2018.

LAG „Istočna Istra“

Lokalna akcijska grupa – LAG „Istočna Istra“ predstavlja ruralno područje koje obuhvaća sljedeće jedinice lokalne samouprave: Grad Labin i Općine: Kršan, Pićan, Raša i Sv. Nedelja.

Slika 5. Gradovi i općine u LAG-u „Istočna Istra“



Izvor: <http://lmh.hr/karta.html>, 04.11.2019.

Na površini od 390,92 km² prema Procjeni stanovništva od 31.12.2018. godine živi 21.483 stanovnika, što znači da je gustoća naseljenosti 54,95 stanovnika po četvornom kilometru. U odnosu na popis stanovništva 2011. godine područje LAG-a bilježi pad od 1 107 stanovnika, odnosno 4,9 %.

Na području gradova živi 10.922 (50,84 %), a u općinama 10.561 (49,16 %) stanovnika.

Najveća gustoća naseljenosti je u Gradu Labinu (152,01 st./km²), a najmanja u Općini Kršan (23,15 st./km²).

Na području LAG-a „Istočna Istra“ prema popisu stanovništva iz 2011. godine u poljoprivredi je zaposleno 115 stanovnika što čini 0,5 % stanovništva LAG-a.

Tablica 5. Naselja – prema podacima procjene stanovništva 2018. i popis stanovništva 2011

| LAG „ISTOČNA ISTRA“ | PROCJENA BROJA STANOVNIKA | POVRŠINA (km²) | PROCIJENJENA GUSTOĆA NASELJENOSTI (st./ km²) | BROJ ZAPOSLENIH U POLJOPRIVREDI (POPIS 2011.) |
|----------------------------|----------------------------------|----------------------------------|--|--|
| Grad Labin | 10.922 | 71,85 | 152,01 | 56 |
| Općina Kršan | 2.871 | 124,00 | 23,15 | 23 |
| Općina Pićan | 1.750 | 50,92 | 34,37 | 14 |
| Općina Raša | 2.942 | 80,15 | 36,71 | 10 |
| Općina Sv. Nedelja | 2.998 | 64,00 | 46,84 | 12 |
| Ukupno LAG „Istočna Istra“ | 21.483 | 390,92 | 54,95 | 115 |

Izvor: Državni zavod za statistiku RH, Popis stanovništva 2011., Državni zavod za statistiku RH, Procjena stanovništva 31.12.2018.

6. Analiza postojećeg stanja u domeni potražnje – dječji vrtići i osnovne škole

Odgojno-obrazovne ustanove imaju značajne potrebe za nabavom sezonskih, svježih poljoprivrednih proizvoda i hrane, pri čemu je naglasak stavljen na kvalitetu i nutritivnu vrijednost. Odredbom članka 284. stavka 7. Zakona o javnoj nabavi naručiteljima se daje mogućnost da pri nabavi poljoprivredno-prehrambenih proizvoda i hrane kriterij cijene nije jedini kriterij odabira ponude, već se mogu primijeniti dodatni kriteriji i relativni ponderi kao što su vrednovanje svježine i kvalitete hrane, kratkoće transporta i smanjivanja negativnih emisija i utjecaja na okoliš.

U procesu nabave poljoprivredno-prehrambenih proizvoda i hrane najvažniji koraci su:

- definirati tražene karakteristike poljoprivredno-prehrambenih proizvoda i hrane i uvjete dostave (opis mora sadržavati prihvatljive parametre zdravstvene ispravnosti i kvalitete, temperaturu čuvanja, rok trajanja i ambalažu poljoprivredno-prehrambenih proizvoda i hrane, a kao dodatni kriterij može se vrednovati svježina hrane),
- odabrati prikladnog dobavljača (odabir dobavljača provodi se po sistemu grupiranja proizvoda u skupine, dobavljači moraju biti upoznati s traženim standardima za poljoprivredno-prehrambene proizvode i hranu i obvezama pri isporuci, a kao dodatni kriterij može se vrednovati kratkoća transporta zbog smanjenja negativnih emisija i utjecaja na okoliš),
- uspostavljen sustav samokontrole vezano uz hranu (HACCP), ukoliko to od dobavljača zahtijevaju važeći zakonski propisi (ne primjenjuje se na primarnu proizvodnju).

Obaveze dobavljača prilikom dostave poljoprivredno-prehrambenih proizvoda i hrane u odgojno-obrazovne ustanove su:

- dobavljač je dužan poljoprivredno-prehrambene proizvode i hranu dostavljati na temelju zahtjeva navedenih u ugovoru, uz poštivanje dinamike i termina roka isporuke (dinamika i vrijeme dostave, npr. dostava 3 puta tjedno do 7:00 sati),
- dobavljač mora poljoprivredno-prehrambene proizvode i hranu dostavljati u čistom vozilu, poštujući temperturni režim, ukoliko je propisan,
- poljoprivredno-prehrambeni proizvodi i hrana tijekom dostave moraju biti odvojeni od proizvoda koji nisu namijenjeni za prehranu.

Prilikom prijema poljoprivredno-prehrambenih proizvoda i hrane provjeravaju se:

- temperatura (mora biti u skladu s preporukama proizvođača ili u skladu sa zahtijevanom temperaturom čuvanja poljoprivredno-prehrambenih proizvoda ili hrane koja je dostavljena),
- rok trajanja,
- kvaliteta (vizualni pregled dostavljenih poljoprivredno-prehrambenih proizvoda ili hrane),
- ambalaža (odgovara zahtjevima iz nabave, neoštećena, čista).

Poljoprivredno-prehrambeni proizvodi i hrana se ne zaprimaju tj. vraćaju se dobavljaču:

- ako deklaracija nije u skladu sa zakonskim propisima,
- kada je poljoprivredno-prehrambenom proizvodu ili hrani istekao rok trajanja ili je neposredno pred istekom,
- ako ambalaža poljoprivredno-prehrambenog proizvoda ili hrane ima vidljiva oštećenja ili nije čista (kada se radi o pakiranom poljoprivredno-prehrambenom proizvodu ili hrani),
- kad poljoprivredno-prehrambeni proizvod ili hrana imaju promijenjena senzorska svojstva (tekstura, konzistencija, boja, miris ...)
- kad su prisutni insekti, nečistoće ili druge strane tvari,
- ukoliko opće stanje prijevoznog sredstva (čistoća, robno susjedstvo, opremljenost mjeračima temperature) nije osigurano.

U procesu skladištenja poljoprivredno-prehrambenih proizvoda i hrane:

- mora se osigurati svakodnevno praćenje temperature uskladištenih proizvoda i hrane,
- suhoj hrani mora se ukloniti transportna ambalaža, nakon čega se skladišti na sobnoj temperaturi,
- svježe voće i povrće čuva se na odgovarajućoj temperaturi (prema uputama dobavljača i općim preporukama), vrijeme skladištenja treba biti što kraće, a svakodnevno treba provjeravati ima li znakova kvarenja, pljesni ili štetočina,
- ohlađenoj hrani potrebno je ukloniti transportnu ambalažu te je čuvati na odgovarajućoj temperaturi (prema uputama dobavljača i općim preporukama).

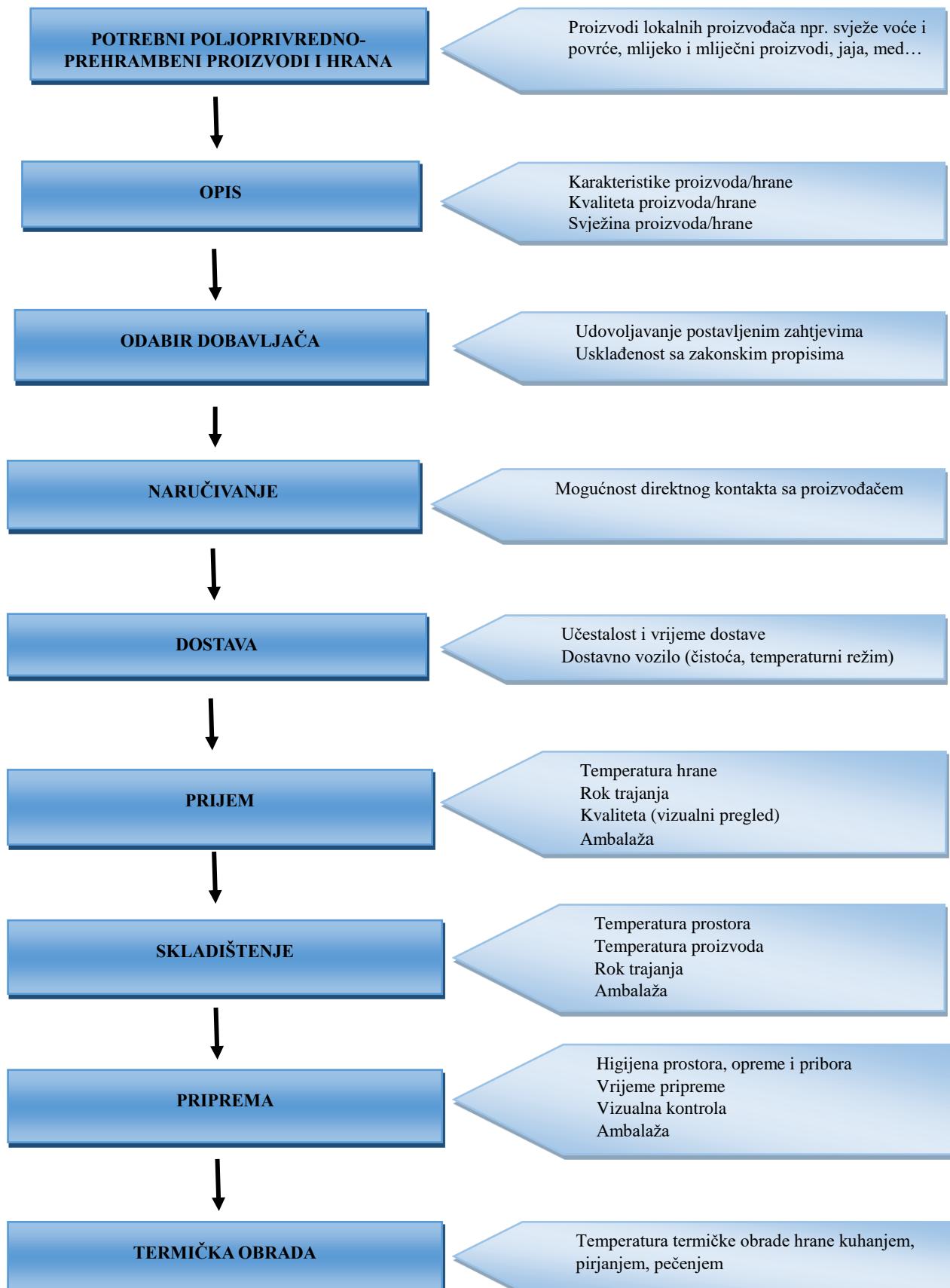
U procesu pripreme poljoprivredno-prehrambenih proizvoda i hrane potrebno je:

- prostor za pripremu održavati čistim, koristiti čistu i dezinficiranu opremu i pribor te koristiti različiti pribor za različite vrste hrane,
- osigurati dovoljan broj sudopera za pranje proizvoda i hrane, koji su odvojeni od umivaonika za pranje ruku,
- izbjegavati nepotrebno rukovanje s hranom i svesti rizik od križne kontaminacije na minimum,
- provoditi vizualnu kontrolu proizvoda i hrane, kako bi se izbjegla prisutnost komadića ambalaže, zemlje ili štetočina, uklanjati oštećeno voće i povrće (tragovi kvarenja i pljesni),
- pripremljenu hranu pokriti folijom i odvojiti od nepripremljene hrane (ako se nakon pripreme čuva u rashladnom uređaju),
- priprema hrane ne bi trebala trajati dulje od 60 minuta.

Termička obrada hrane kuhanjem, pirjanjem, pečenjem ili prženjem:

- potrebno je postići preporučenu temperaturu termičke obrade od 75 °C u središtu hrane, koja se provjerava dezinficiranim i umjerenim ubodnim termometrom,

- za pripremu hrane preporuča se upotreba konvektomata s vodenom parom, koji istodobno može peći, roštiljati, kuhati, pariti ili konzervirati više vrsta hrane. Pripremom hrane u konvektomatu, pored uštede energije i vremena, postiže se potpuna kontrola nad termičkim procesima, odnosno potpuna kontrola nad temperaturom, brzinom cirkulacije zraka i količinom potrebne vlage. U odnosu na standardne načine termičke obrade (tava, lonac, roštilj, statička pećnica i sl.) potrebno je znatno manje ulja i vode te hrana nakon termičke obrade zadržava sve korisne hranjive sastojke i svježiji izgled.



Sanitarno-tehnički uvjeti u kuhinjama odgojno-obrazovnih ustanova procijenjeni su na temelju obilaska objekata te razgovora s odgovornim osobama.

Objekti u kojima se hrana priprema i poslužuje moraju biti smješteni tako da se što je moguće više smanji štetan utjecaj okoline na hranu. Prostorije u kojima se posluje s hranom moraju biti čiste, redovito održavane i u dobrom stanju. Lokacija i veličina prostorija u kojima se posluje s hranom moraju biti takve da omogućuju održavanje, čišćenje i/ili dezinfekciju te da osiguravaju odgovarajući radni prostor koji omogućuje higijensko obavljanje svih poslova. Prostorije unutar kuhinje moraju biti funkcionalno raspoređene, tako da se spriječi križanje nečistih poslova s čistima i onečišćenje hrane (križna kontaminacija). Također, veličina prostorija mora odgovarati opsegu poslova i broju zaposlenih osoba u objektu. Sanitarni blok za zaposlene mora imati odgovarajući broj umivaonika (sa sredstvima za pranje i uređajima ili priborom za sušenje ruku) i toaleta. Za potrebe zaposlenika mora se osigurati prostor garderobe s odgovarajućim brojem namjenskih dvodijelnih garderobnih ormarića (po jedan za svaku zaposlenu osobu).

Na temelju obavljenog pregleda kuhinje u objektima su ocijenjene na sljedeći način:

- ocjenom 3 (u potpunosti zadovoljava) ako nisu uočeni nikakvi sanitarno-tehnički nedostaci,
- ocjenom 2 (zadovoljava) ako su uočeni manji sanitarno-tehnički nedostaci kao npr. nedostatak opreme i uređaja ili su isti u lošem stanju, manja oštećenja podnih i zidnih pločica,
- ocjenom 1 (ne zadovoljava) ako su uočeni veći sanitarno-tehnički nedostaci kao npr. nedostatak prostora u kuhinji ili nedostatak skladišnog prostora, dotrajale i oštećene zidne i podne površine.

Analiza potražnje poljoprivredno-prehrambenih proizvoda i hrane u odgojno-obrazovnim ustanovama obavljena je prikupljanjem podataka iz ispunjenih anketa. Korišteni poljoprivredno-prehrambeni proizvodi podijeljeni su u nekoliko grupa:

- proizvodi životinjskog podrijetla (mljeko, mlijecni proizvodi (jogurt, voćni jogurt, sirevi - svježi i polutvrdi), piletina, jaja, med),
- žitarice i mlinski proizvodi (ječam, griz pšenični i kukuruzni, tjestenina),
- povrće (mrkva, krumpir, špinat, blitva, brokula, prokulice, kelj, radič, zelena salata, cvjetača, paprika, cikla, rajčica, krastavci, luk, češnjak, celer, peršin, tikvice, kupus),
- voće (jabuke, kruške, limun, naranče, mandarine, grožđe, kivi, breskve, nektarine, marelice, šljive, trešnje, jagode, lubenice, dinje),
- prerađevine voća i povrća (džemovi i marmelade, sušeno voće, kiseli kupus),
- maslinovo ulje.

Prikupljeni podaci odnose se na potrošnju u školskoj godini 2018./2019., grupirani su po LAG-ovima, a unutar svakog LAG-a podijeljeni su po odgojno-obrazovnim ustanovama na predškolske i osnovnoškolske. Podatke o potrošnji namirnica područnih ustanova pribrojeni su matičnoj ustanovi, kako kod vrtića tako i kod osnovnih škola. Dobiveni podaci razvrstani su po gradovima odnosno općinama u kojima odgojno-obrazovne ustanove imaju sjedište. Količine utrošenih namirnica izražene su u

kilogramima, odnosno litrama te prikazuju godišnju potrošnju najčešće korištenih poljoprivredno-prehrambenih proizvoda i hrane, a koje su ujedno dostupne na tržištu lokalnih dobavljača.

Odgovor na anketno pitanje o trenutnim dobavljačima i korištenju lokalnih namirnica prikazan je sumarno za sve odgojno-obrazovne ustanove (dječji vrtići i osnovne škole) unutar pojedinog LAG-a.

6.1. Ustrojstvo odgojno-obrazovnih ustanova

Ustroj i provedba odgojno-obrazovnog rada u dječjim vrtićima provodi se na temelju Državnoga pedagoškog standarda predškolskog odgoja i obrazovanja. Rad s djecom rane i predškolske dobi ustrojava se u jasličkim i vrtičkim odgojnim skupinama. Oprema i organizacija prostora svrhom i namjenom mora biti primjerena djetetovoj dobi te jamčiti provedbu programom određenih zadaća. Radno vrijeme dječjih vrtića mora biti usklađeno s potrebama djece i zaposlenih roditelja. U dječjem vrtiću ustrojava se i provodi odgojno-obrazovni rad s djecom raspoređenom u skupine cjelodnevnog, poludnevnog, višednevnog ili kraćeg dnevnog boravka.

Odgojno-obrazovni rad u školi se izvodi u jednoj smjeni, ako to dopuštaju prostorni, kadrovski i drugi uvjeti rada. Odgojno-obrazovni rad u osnovnoj školi može biti organiziran kao poludnevni ili s produženim boravkom za učenike razredne nastave, a u školama koje rade u jednoj smjeni kao cjelodnevni⁴.

Tablica 6. Prikaz dječjih vrtića i osnovnih škola u Istarskoj županiji po LAG-ovima i u gradu Puli

| šk. god. 2018./2019. | | | | | | |
|----------------------|-------------|--------------|------------------|------------|----------------|--------------|
| ISTARSKA ŽUPANIJA | broj vrtića | djeca ukupno | zaposleni ukupno | broj škola | učenici ukupno | učitelji |
| Pula - Pola | 49 | 2.259 | 399 | 11 | 4.560 | 402 |
| LAG Središnja Istra | 23 | 1.638 | 297 | 20 | 3.422 | 360 |
| LAG Južna Istra | 28 | 1.587 | 319 | 28 | 3.054 | 440 |
| LAG Sjeverna Istra | 26 | 1.345 | 268 | 25 | 2.748 | 345 |
| LAG Istočna Istra | 13 | 719 | 123 | 15 | 1.387 | 166 |
| SUMA | 139 | 7548 | 1406 | 99 | 15.171 | 1.713 |

Izvor: Državni zavod za statistiku RH, Gradovi u statistici, 2019.

⁴ (Izvor: <https://mzo.gov.hr/istaknute-teme/odgoj-i-obrazovanje/djelatnost-odgoja-i-obrazovanja/124>, 27.11.2019.).

6.2. LAG „Središnja Istra“

Prema podacima Državnog zavoda za statistiku na području LAG-a „Središnja Istra“ u školskoj godini 2018./2019. program predškolskog odgoja provodi se u 23 dječja vrtića, dok se nastava održava u 20 osnovnih škola.

6.2.1. Predškolske ustanove - organizacija

Predškolskim odgojem je na području LAG-a „Središnja Istra“ obuhvaćeno 1638 djece o kojima brine 297 zaposlenih osoba u 23 dječja vrtića. U Općini Funtana postoji novoizgrađeni dječji vrtić koji je, prema podacima Državnog zavoda za statistiku, pribrojen matičnom dječjem vrtiću iz Vrsara, a u Gradu Poreču u tijeku je otvaranje još jednog vrtića.

Tablica 7. Dječji vrtići na području LAG-a „Središnja Istra“

| LAG „Središnja Istra“ | | Dječji vrtići – pedag. god. 2018./2019. | |
|-----------------------|---------------|---|------------------|
| Grad / općina | broj ustanova | djeca ukupno | zaposleni ukupno |
| Pazin | 1 | 293 | 50 |
| Poreč – Parenzo | 10 | 779 | 147 |
| Cerovlje | 1 | 22 | 4 |
| Funtana – Fontane | -- | -- | -- |
| Gračišće | 1 | 22 | 4 |
| Karojba | 1 | 45 | 6 |
| Lupoglav | 1 | 25 | 4 |
| Motovun – Montona | 1 | 22 | 4 |
| Sv. Petar u Šumi | 1 | 46 | 6 |
| Sveti Lovreč | 1 | 22 | 3 |
| Tinjan | 1 | 44 | 6 |
| Višnjan – Visignano | 1 | 86 | 14 |
| Vrsar – Orsera | 2 | 133 | 32 |
| Žminj | 1 | 99 | 17 |
| Ukupno | 23 | 1638 | 297 |

Izvor: Državni zavod za statistiku RH, Gradovi u statistici, 2019.

6.2.2. Predškolske ustanove – sanitarno-tehnički uvjeti

Na području LAG-a „Središnja Istra“ obrađeni su prikupljeni podaci iz 20 dječjih vrtića. Podaci se odnose na 6 matičnih objekta i 14 područnih odjeljenja.

Obroci za djecu pripremaju se u 13 dječjih vrtića, u 4 dječja vrtića obroci se pripremaju u kuhinji škole, dok se u ostalim dječjim vrtićima vrši podjela dostavljene hrane iz matičnih objekata. Djeca upisana u dječje vrtice jedu četiri obroka dnevno (zajutrak, doručak, ručak i užinu).

Proteklah se godina, od strane jedinica lokalne samouprave, sustavno ulaže u opremanje kuhinja dječjih vrtića na području LAG-a „Središnja Istra“. Postojeće kuhinje su adaptirane, redovito se nabavljaju nova oprema i uređaji, što doprinosi poboljšanju sigurnosti hrane i kvaliteti prehrane. Izgrađeno je i nekoliko novih dječjih vrtića, čime se značajno poboljšala kvaliteta boravka djece u dječjim vrtićima, a samim time i kvaliteta prehrane.

Tablica 8. Dječji vrtići na području LAG-a „Središnja Istra“ – organizacijski i sanitarno-tehnički uvjeti

| LAG „Središnja Istra“ | | Dječji vrtići | | | | | |
|-----------------------|---|---|-------------------------------------|---|---------------------------|--|------------------------------|
| | Grad/općina | Ocjena sanitarno tehničkih uvjeta | Zadovoljava ju li prostorni uvjeti? | Nedostaje li oprema? | Broj zaposlenih u kuhinji | Zadovoljava li broj zaposlenih u kuhinji trenutačne potrebe? | Pripremate li svježe povrće? |
| 1. | Pazin* | 3 | Da | Konvektomat Kiper Štednjak | 4 | Da | Da |
| 2. | Pazin** | 2 | Da | Ne | 1 | Da | -- |
| 3. | Poreč* | 3 | Da | Ne | 4 | Da | Da |
| 4. | Poreč* | 3 | Da | Ne | 3 | Da | Da |
| 5. | Poreč*** | 3 | Da | Ne | 0,5 | Da | -- |
| 6. | Poreč*** | Obroci se pripremaju u školskoj kuhinji | | Aparat za vafle | 1 | Da | Da |
| 7. | Poreč* | 3 | Da | Ne | 1 | Da | Da |
| 8. | Poreč** | 3 | Da | Salamoreznica Štapni mikser | 1 | Da | -- |
| 9. | Cerovlje* | 3 | Da | Zamrzivač | 1 | Da | Da |
| 10. | Funtana** | 3 | Da | Zamrzivač | 1 | Da | -- |
| 11. | Gračišće*** | Obroci se pripremaju u školskoj kuhinji | | | 0,5 | Da | Djelomično |
| 12. | Karlobag* | 3 | Da | Konvektomat | 1 | Da | Da |
| 13. | Lupoglavlje* | 2 | Da | Ne | 1 | Da | Da |
| 14. | Motovun* | 1 | Potretna izgradnja novog vrtića | Sva oprema i uređaji | 1 | Da | Ne |
| 15. | Sv. Petar u Šumi* | 3 | Da | Ne | 1 | Da | Da |
| 16. | Sv. Lovreč*** | Obroci se pripremaju u školskoj kuhinji | | | 1 | Da | Djelomično |
| 17. | Tinjan*** | Obroci se pripremaju u školskoj kuhinji | | | 1 | Da | Ne |
| 18. | Višnjan* | 3 | Da | Konvektomat | 2 | Da | Djelomično |
| 19. | Vrsar* | 3 | Da | Perilica posuđa Ormar za sterilizaciju | 2 | Da | Da |
| 20. | Žminj* | 3 | Da | Da | 2 | Da | Djelomično |
| | *priprema i podjela obroka **podjela obroka ***koriste kuhinju druge škole/vrtića | 1-ne zadovoljava 2-zadovoljava 3-u potpunosti zadovoljava | | | | | |

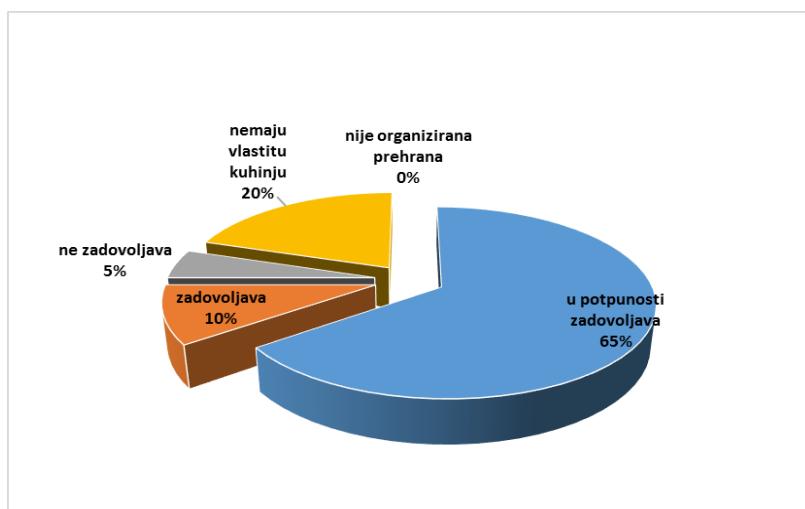
U 13 kuhinja dječjih vrtića na području LAG- a „Središnja Istra“ sanitarno-tehnički uvjeti u potpunosti zadovoljavaju te su osigurani svi uvjeti za pripremu zdravstveno ispravne hrane u skladu s načelima HACCP sustava.

Na području LAG-a „Središnja Istra“ u 2 dječja vrtića postojeći sanitarno-tehnički uvjeti zadovoljavaju zahtjeve, ali je potrebna manja adaptacija jednog objekta ili opremanje profesionalnom opremom u objektu. U tim je dječjim vrtićima provođenjem dobre higijenske i dobre proizvođačke prakse u skladu s načelima HACCP sustava od strane educiranog kuhinjskog osoblja osigurana zdravstvena ispravnost pripremljene hrane.

Obradom prikupljenih podataka utvrdilo se da na području LAG-a „Središnja Istra“ 4 dječja vrtića nemaju svoju kuhinju, već za pripremu obroka koriste kuhinju škole, s kojom dijele prostor i opremu, što znatno otežava postupak pripreme obroka. Iako su uvjeti za pripremu obroka otežani, provođenjem dobre higijenske i dobre proizvođačke prakse u skladu s načelima HACCP sustava od strane educiranog kuhinjskog osoblja osigurana je zdravstvena ispravnost pripremljene hrane.

U jednom dječjem vrtiću sanitarno-tehnički uvjeti ne zadovoljavaju te je potrebna izgradnja novog vrtića i opremanje novom opremom i uređajima.

Graf 1. Ocjena sanitarno tehničkih uvjeta u predškolskim ustanovama LAG-a „Središnja Istra“



Broj zaposlenih u kuhinjama zadovoljava trenutne potrebe.

Od 16 dječjih vrtića u kojima se pripremaju obroci, u 3 kuhinje nedostaju konvektomati, a u jednoj još kiper i štednjak.

Od 16 dječjih vrtića u kojima se pripremaju obroci, u 10 kuhinja koristi se isključivo svježe povrće, u 4 kuhinje i svježe i smrznuto povrće (zbog nemogućnosti svakodnevne dostave), a u dvije kuhinje koristi se smrznuto povrće

6.2.3. Predškolske ustanove – analiza potražnje poljoprivredno-prehrambenih proizvoda i hrane

Na području LAG-a „Središnja Istra“ obrađeni su podaci o potrošnji poljoprivredno-prehrambenih proizvoda i hrane u 6 predškolskih ustanova.

Tablica 9. Godišnje potrebe namirnica po gradovima/općinama u osnovnim školama - LAG „Središnja Istra“

| Vrste namirnica (kg ili L) | PAZIN | POREČ - PARENZO | VIŠNJAN - VISIGNANO | VRSAR- ORSERA | ŽMINJ |
|-------------------------------|--------|--------------------|------------------------|------------------|-------|
| Mlijeko | 12.000 | 7.614 | 1.435 | 1.572 | 1.750 |
| Maslac | 200 | 229 | 6 | 0 | 38 |
| Jogurt | 1.500 | 1.966 | 253 | 3.744 | 620 |
| Voćni jogurt | 2.000 | 2.054 | 381 | 4.104 | 1.400 |
| Kiselo vrhnje | 60 | 17 | 3 | 0 | 40 |
| Sir svježi | 60 | 42 | 6 | 3 | 20 |
| Sir polutvrdi | 240 | 174 | 48 | 45 | 100 |
| Piletina – svježa | 1.200 | 1.100 | 248 | 474 | 700 |
| Jaja | 330 | 498 | 93 | 163 | 66 |
| Med | 150 | 174 | 4 | 10 | 20 |
| Maslinovo ulje | 90 | 139 | 30 | 9 | 50 |
| Brašno pšenično | 170 | 2.633 | 134 | 130 | 150 |
| Griz pšenični | 55 | 80 | 23 | 15 | 35 |
| Griz kukuruzni | 80 | 196 | 28 | 84 | 50 |
| Ječam | 70 | 56 | 13 | 26 | 12 |
| Tjestenina | 550 | 537 | 137 | 415 | 100 |
| Mrkva | 470 | 825 | 159 | 26 | 50 |
| Krumpir | 6.000 | 6.665 | 1.990 | 2.239 | 2.000 |
| Špinat | 230 | 250 | 40 | 150 | 70 |
| Bliitva | 250 | 470 | 10 | 120 | 20 |
| Brokulca | 55 | 220 | 47 | 40 | 20 |
| Prokulice | 0 | 150 | 10 | 0 | 25 |
| Kelj | 550 | 180 | 41 | 27 | 150 |
| Radič | 0 | 304 | 14 | 39 | 3 |
| Zelena salata | 740 | 111 | 109 | 120 | 70 |
| Cvjetača | 65 | 61 | 40 | 60 | 10 |
| Paprika | 80 | 365 | 12 | 3 | 10 |
| Cikla | 110 | 429 | 44 | 92 | 35 |
| Rajčica | 280 | 310 | 56 | 30 | 20 |
| Krastavci | 100 | 750 | 17 | 20 | 15 |
| Luk | 660 | 321 | 198 | 187 | 100 |
| Češnjak | 25 | 255 | 9 | 6 | 2 |
| Celer | 360 | 86 | 68 | 24 | 20 |
| Peršin | 5 | 17 | 4 | 7 | 2 |
| Tikvice | 0 | 72 | 0 | 0 | 25 |
| Kupus | 0 | 70 | 75 | 0 | 130 |
| Kiseli kupus | 270 | 160 | 11 | 38 | 25 |
| Jabuke | 2.600 | 4.314 | 411 | 2.000 | 300 |
| Kruške | 1.700 | 793 | 63 | 472 | 50 |

| Vrste namirnica (kg ili L) | PAZIN | POREČ - PARENZO | VIŠNJAN - VISIGNANO | VRSAR- ORSERA | ŽMINJ |
|-------------------------------|-------|--------------------|------------------------|------------------|-------|
| Limun | 0 | 285 | 130 | 59 | 50 |
| Naranče | 0 | 289 | 94 | 25 | 140 |
| Mandarine | 0 | 242 | 116 | 11 | 50 |
| Grožđe | 500 | 670 | 54 | 322 | 30 |
| Kivi | 140 | 139 | 73 | 0 | 30 |
| Breskve | 400 | 172 | 23 | 0 | 60 |
| Nektarine | 350 | 110 | 83 | 0 | 20 |
| Marelice | 350 | 45 | 12 | 0 | 20 |
| Šljive | 100 | 822 | 6 | 43 | 50 |
| Trešnje | 300 | 10 | 18 | 22 | 20 |
| Jagode | 200 | 26 | 6 | 0 | 20 |
| Lubenice | 150 | 80 | 175 | 137 | 20 |
| Dinje | 0 | 44 | 16 | 0 | 10 |
| Džemovi/ Marmelade | 180 | 7 | 21 | 51 | 70 |
| Sušeno voće | 50 | 0 | 6 | 4 | 13 |
| Grah | 220 | 51 | 58 | 84 | 70 |

Iz dobivenih podataka vidljivo je da se u najvećim količinama koristi sljedećih pet namirnica: mlijeko 24.371 L, krumpir 18.894 kg, voćni jogurt 9.939 kg, jabuke 9.625 kg, jogurt 8.083 kg i svježa piletina 3.722 kg.

Utrošak maslaca iznosi 476 kg, fermentiranih mlijecnih proizvoda (jogurt, voćni jogurt, kiselo vrhnje) 18.142 kg, sireva (svježi, polutvrdi) 738 kg.

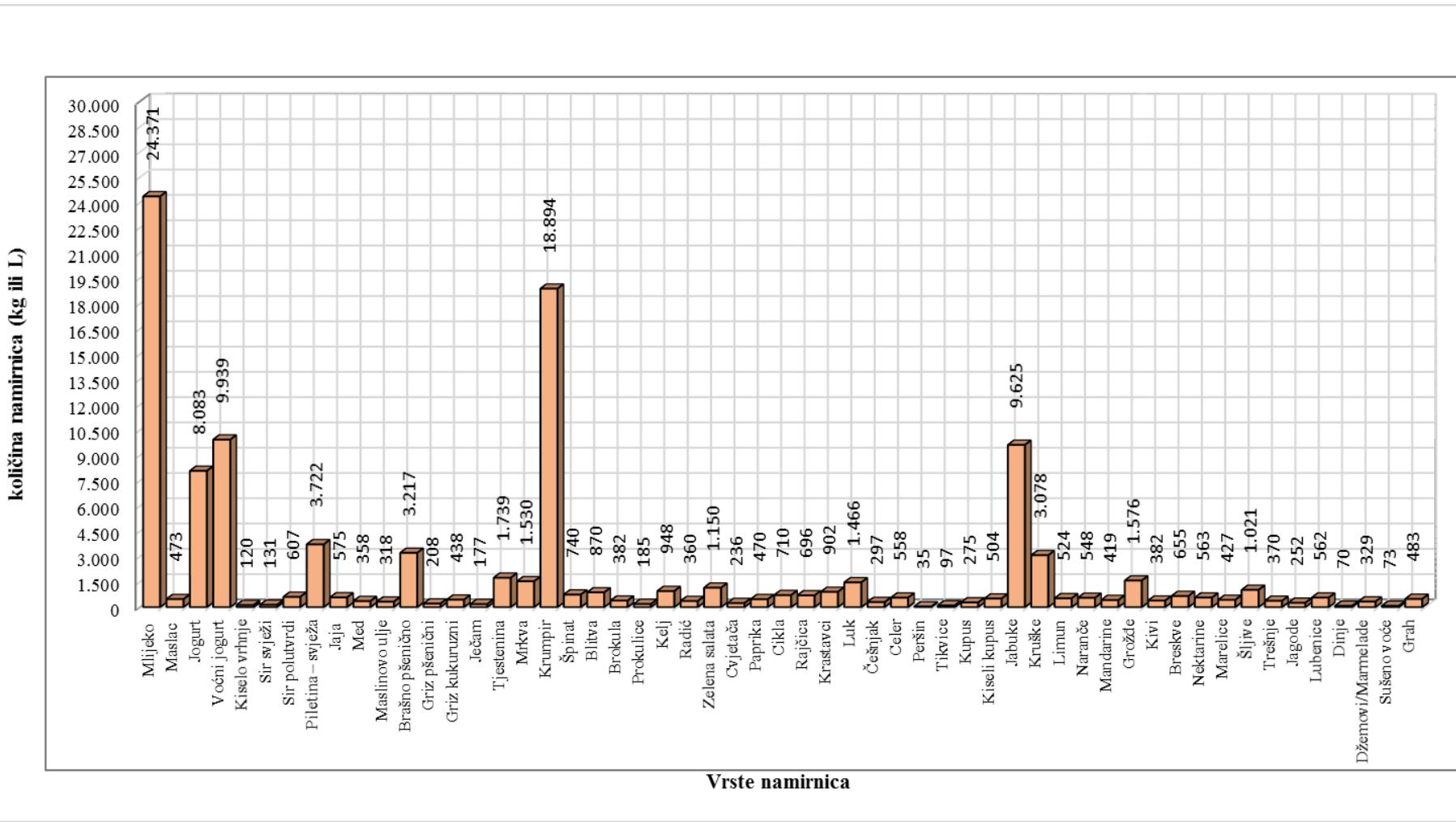
Utrošak jaja iznosi 575 kg odnosno 10.455 komada godišnje, meda 358 kg, a maslinovog ulja 318 L. Žitarice i mlinski proizvodi (ječam, griz pšenični i kukuruzni) koriste se u količini od 4.040 kg, a tjestenina u količini od 1.739 kg.

Ukupna potrošnja povrća je 30.801 kg. Od povrća najviše se koristi krumpir u količini od 18.894 kg, mrkva 1.530 kg, lisnato povrće (špinat, blitva) u količini 1.610 kg, zelena salata i radič 1.510 kg, kupusnjače (brokula, prokulice, kelj, cvjetača, kupus) 2.026 kg, rajčice, krastavac, tikvice i paprike zajedno 2.165 kg, a cikla, luk, češnjak, celer i peršin zajedno koriste se u količini 3.163 kg.

Ukupna potrošnja voća je 20.070 kg. Od voća najveća je potrošnja jabuka 9.625 kg, krušaka 3.078 kg, citrusa (limun, naranče, mandarine) 1.490 kg, grožđa 1.576 kg, kivija 382 kg, košturničavog voća (šljive, breskve, nektarine, marelice, trešnje) 3.036 kg, jagoda 252 kg.

Od prerađevina voća i povrća – najviše se koriste džemovi i marmelade 329 kg, sušeno voće 73 kg, kiseli kupus 504 kg, te od mahunarki sušeni grah 483 kg.

Graf 2. Godišnje potrebe poljoprivredno-prehrambenih proizvoda i hrane u predškolskim ustanovama - LAG „Središnja Istra“



6.2.4. Osnovnoškolske ustanove - organizacija

Osnovnoškolskim obrazovanjem je na području LAG-a „Središnja Istra“ obuhvaćeno 3.422 učenika, o kojima brine 360 zaposlenih osoba u 20 osnovnih škola. Od prošle školske godine zatvorene su dvije područne škole u Kašćergi i Velom Maju, a otvorena je novoizgrađena škola u Poreču.

Tablica 10. Osnovne škole na području LAG-a „Središnja Istra“

| LAG „Središnja Istra“ | Osnovne škole – šk. god. 2018./2019. | | |
|-----------------------|--------------------------------------|--------------|------------------|
| Grad/općina | broj ustanova | djeca ukupno | zaposleni ukupno |
| Pazin | 3 | 707 | 62 |
| Poreč – Parenzo | 5 | 1249 | 114 |
| Cerovlje | 1 | 24 | 2 |
| Funtana – Fontane | -- | -- | -- |
| Gračišće | 1 | 27 | 3 |
| Karojba | 1 | 111 | 12 |
| Lupoglav | 1 | 101 | 16 |
| Motovun – Montona | 1 | 62 | 13 |
| Sv. Petar u Šumi | 1 | 99 | 13 |
| Sveti Lovreč | 1 | 128 | 21 |
| Tinjan | 1 | 125 | 14 |
| Višnjan – Visignano | 1 | 196 | 20 |
| Vrsar – Orsera | 1 | 248 | 33 |
| Žminj | 2 | 345 | 37 |
| Ukupno | 20 | 3422 | 360 |

Izvor: Državni zavod za statistiku RH

6.2.5. Osnovnoškolske ustanove – sanitarno-tehnički uvjeti

Na području LAG - a „Središnja Istra“ obrađeni su prikupljeni podaci iz 19 osnovnih škola, od toga 8 matičnih škola i 11 područnih škola. Obroci za učenike pripremaju se u svim osnovnim školama. Na području LAG-a „Središnja Istra“ 2.396 učenika u osnovnim školama marenđa, a 804 učenika konzumira ručak.

Tablica 11. Osnovne škole na području LAG-a „Središnja Istra“ – organizacijski i sanitarno-tehnički uvjeti

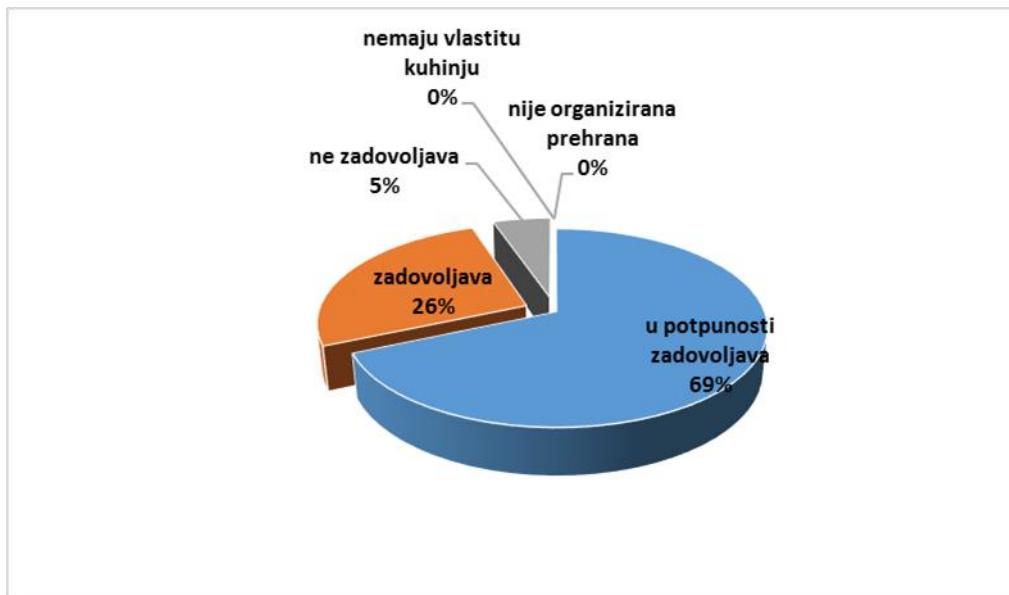
| LAG „Središnja Istra“ | | Osnovne škole | | | | | |
|-----------------------|---|---|-------------------------------------|---|---------------------------|--|------------------------------|
| | Grad/općina | Ocjena sanitarno tehničkih uvjeta | Zadovoljava ju li prostorni uvjeti? | Nedostaje li oprema? | Broj zaposlenih u kuhinji | Zadovoljava li broj zaposlenih u kuhinji trenutačne potrebe? | Pripremati li svježe povrće? |
| 1. | Pazin* | 3 | Da | Ne | 5 | Da | Uglavnom |
| 2. | Pazin* | 2 | Da | Konvektomat Multipraktik | 1 | Da | Da |
| 3. | Poreč* | 3 | Da | Multipraktik Sokovnik Vodena kupelj Kiper | 4 | Da | Djelomično |
| 4. | Poreč* | 3 | Da | Ne | 1 | Da | Ne |
| 5. | Poreč* | 3 | Da | Ne | 3 | Da | Uglavnom |
| 6. | Poreč* | 3 | Da | Ne | 1 | Da | Uglavnom |
| 7. | Cerovlje* | 3 | Da | Ne | 0,5 | Da | Uglavnom |
| 8. | Gračišće* | 3 | Da | Ne | 0,5 | Da | Uglavnom |
| 9. | Karojba* | 3 | Da | Multipraktik | 1 | Da | Ne |
| 10. | Lupoglavlje* | 3 | Da | Multipraktik | 1 | Da | Uglavnom |
| 11. | Motovun* | 3 | Da | Konvektomat | 1 | Da | Da |
| 12. | Sv. Petar u Šumi* | 3 | Da | Ne | 1 | Da | Uglavnom |
| 13. | Sveti Lovreč* | 2 | Da | Konvektomat | 1 | Da | Djelomično |
| 14. | Tinjan* | 2 | Da | Perilica posuda Konvektomat | 1 | Da | Ne |
| 15. | Višnjan* | 1 | Potrebitna je adaptacija | Kuhinjski namještaj i uređaji Konvektomat | 2 | Da | Uglavnom |
| 16. | Vrsar* | 3 | Da | Konvektomat | 2 | Da | Djelomično |
| 17. | Žminj* | 2 | Potrebitna je adaptacija | Hladnjak Konvektomat | 2 | Da | Ne |
| 18. | Žminj* | 2 | Potrebitna je adaptacija | Kuhinjski namještaj | 0,5 | Da | Da |
| 19. | Poreč* | 3 | Da | Ne | 2 | Da | Da |
| | *priprema i podjela obroka **podjela obroka ***koriste kuhinju druge škole/vrtića | 1-ne zadovoljava 2-zadovoljava 3-u potpunosti zadovoljava | | | | | |

Prema obradenim podacima, od ukupno obuhvaćenih 19 školskih kuhinja, u 13 kuhinji sanitarno-tehnički uvjeti u potpunosti zadovoljavaju te su osigurani svi uvjeti za pripremu zdravstveno ispravne hrane u skladu s načelima HACCP sustava.

U 5 školskih kuhinja postojeći sanitarno-tehnički uvjeti zadovoljavaju, ali je potrebna adaptacija prostora ili opremanje profesionalnom opremom. U jednoj školi sanitarno-tehnički uvjeti ne zadovoljavaju te je potrebna i adaptacija prostora i opremanje kuhinje novim namještajem i uređajima.

U kuhinjama koje imaju zadovoljavajuće sanitarno-tehničke uvjete, odnosno u kuhinji u kojoj sanitarno-tehnički uvjeti ne zadovoljavaju, zdravstvena ispravnost pripremljene hrane osigurana je provođenjem dobre higijenske i dobre proizvođačke prakse u skladu s načelima HACCP sustava od strane educiranog kuhinjskog osoblja.

Graf 3. Ocjena sanitarno tehničkih uvjeta u školskim ustanovama LAG-a „Središnja Istra“



Broj zaposlenih u kuhinjama uglavnom zadovoljava trenutne potrebe.

Od 19 osnovnih škola u kojima se pripremaju obroci, preporuka je da se u 7 kuhinja osiguraju konvektomati, dok u ostalim kuhinjama nisu potrebni (zbog malog broja obroka koji se pripremaju ili su već osigurani). Od ostalih uređaja škole su najviše zainteresirane za multipraktik uređaje, koji bi im omogućili lakšu obradu i pripremu povrća.

Od 19 osnovnih škola u kojima se pripremaju obroci, u 4 kuhinje koristi se isključivo svježe povrće, u 8 kuhinja koristi se uglavnom svježe povrće, u 3 kuhinje svježe povrće koristi se djelomično, a u 4 kuhinje ne koristi se svježe povrće, već se uglavnom koristi smrznuto (osim lisnatog povrća za pripremu salata).

6.2.6. Osnovnoškolske ustanove – analiza potražnje poljoprivredno-prehrambenih proizvoda i hrane

Na području LAG - a „Središnja Istra“ obrađeni su prikupljeni podaci o godišnjoj potrošnji poljoprivredno-prehrambenih proizvoda i hrane iz 8 osnovnih škola.

Tablica 12. Godišnje potrebe namirnica po gradovima/općinama u osnovnim školama - LAG „Središnja Istra“

| Vrste namirnica (kg ili L) | PAZIN | POREČ - PARENZO | SV. LOVREC | VIŠNJAN - VISIGNANO | VRSAR- ORSEREA | ŽMINJ |
|-------------------------------|--------|--------------------|------------|------------------------|-------------------|-------|
| Mlijeko | 9.699 | 9.623 | 200 | 850 | 672 | 460 |
| Maslac | 232 | 1.865 | 0 | 188 | 50 | 13 |
| Jogurt | 360 | 2.591 | 280 | 540 | 0 | 189 |
| Voćni jogurt | 3.100 | 3.571 | 400 | 45 | 0 | 523 |
| Kiselo vrhnje | 0 | 215 | 120 | 0 | 0 | 0 |
| Sir svježi | 3 | 51 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Sir polutvrdi | 364 | 387 | 50 | 400 | 30 | 52 |
| Piletina – svježa | 3.320 | 4.517 | 50 | 1.475 | 0 | 208 |
| Jaja | 454 | 483 | 11 | 11 | 0 | 10 |
| Med | 68 | 48 | 0 | 30 | 30 | 0 |
| Maslinovo ulje | 17 | 828 | 0 | 0 | 100 | 0 |
| Brašno pšenično | 874 | 1.448 | 100 | 205 | 20 | 90 |
| Griz pšenični | 315 | 156 | 0 | 0 | 0 | 16 |
| Griz kukuruzni | 300 | 97 | 0 | 150 | 100 | 120 |
| Ječam | 59 | 102 | 0 | 50 | 50 | 0 |
| Tjestenina | 2652 | 3.275 | 400 | 1125 | 850 | 270 |
| Mrkva | 604 | 978 | 100 | 50 | 20 | 74 |
| Krumpir | 12.768 | 8.732 | 2.000 | 5.750 | 700 | 2.615 |
| Špinat | 350 | 1.256 | 0 | 0 | 50 | 110 |
| Blitva | 250 | 359 | 100 | 375 | 50 | 18 |
| Brokula | 100 | 635 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Prokulice | 0 | 100 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Kelj | 171 | 325 | 50 | 50 | 0 | 5 |
| Radič | 0 | 240 | 0 | 70 | 10 | 0 |
| Zelena salata | 798 | 901 | 100 | 550 | 40 | 27 |
| Cvjetača | 120 | 360 | 0 | 0 | 0 | 3 |
| Paprika | 63 | 134 | 0 | 60 | 5 | 0 |
| Cikla | 330 | 115 | 50 | 0 | 50 | 0 |
| Rajčica | 204 | 560 | 50 | 200 | 30 | 0 |
| Krastavci | 23 | 321 | 100 | 125 | 10 | 0 |
| Luk | 1.130 | 1.060 | 400 | 0 | 20 | 227 |
| Češnjak | 94 | 119 | 10 | 0 | 5 | 6 |
| Celer | 42 | 95 | 50 | 0 | 5 | 0 |
| Peršin | 51 | 84 | 10 | 0 | 10 | 0 |
| Tikvice | 50 | 65 | 0 | 0 | 0 | 0 |

| Vrste namirnica (kg ili L) | PAZIN | POREČ - PARENZO | SV. LOVREČ | VIŠNJAN - VISIGNANO | VRSAR- ORSEREA | ŽMINJ |
|-------------------------------|-------|--------------------|------------|------------------------|-------------------|-------|
| Kupus | 967 | 662 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Kiseli kupus | 290 | 163 | 0 | 0 | 0 | 23 |
| Jabuke | 1.400 | 3.332 | 2.000 | 0 | 400 | 266 |
| Kruške | 747 | 1.368 | 25 | 0 | 100 | 0 |
| Limun | 243 | 20 | 10 | 0 | 10 | 0 |
| Naranče | 1.800 | 191 | 500 | 0 | 150 | 0 |
| Mandarine | 1.186 | 107 | 500 | 0 | 500 | 143 |
| Grožđe | 432 | 465 | 100 | 0 | 0 | 0 |
| Kivi | 192 | 235 | 50 | 0 | 0 | 0 |
| Breskve | 140 | 382 | 100 | 0 | 50 | 0 |
| Nektarine | 140 | 735 | 100 | 0 | 50 | 0 |
| Marelice | 130 | 275 | 20 | 0 | 50 | 0 |
| Šljive | 5 | 252 | 20 | 0 | 0 | 0 |
| Trešnje | 120 | 290 | 20 | 0 | 50 | 0 |
| Jagode | 232 | 115 | 50 | 0 | 50 | 0 |
| Lubenice | 42 | 0 | 100 | 0 | 0 | 0 |
| Dinje | 0 | 0 | 10 | 0 | 0 | 0 |
| Džemovi/Marmelade | 297 | 254 | 20 | 0 | 700 | 20 |
| Sušeno voće | 17 | 640 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Grah | 375 | 1.055 | 100 | 0 | 100 | 73 |

Iz dobivenih podataka vidljivo je da se u najvećim količinama koristi sljedećih pet namirnica: krumpir 32.565 kg, mlijeko 21.504 L, svježa piletina 9.570 kg, tjestenina 8.572 kg te voćni jogurt 7.639 kg.

Utrošak maslaca iznosi 2.347 kg, fermentiranih mlječnih proizvoda (jogurt, voćni jogurt, kiselo vrhnje) 11.934 kg, sireva (svježi, polutvrdi) 1.337 kg.

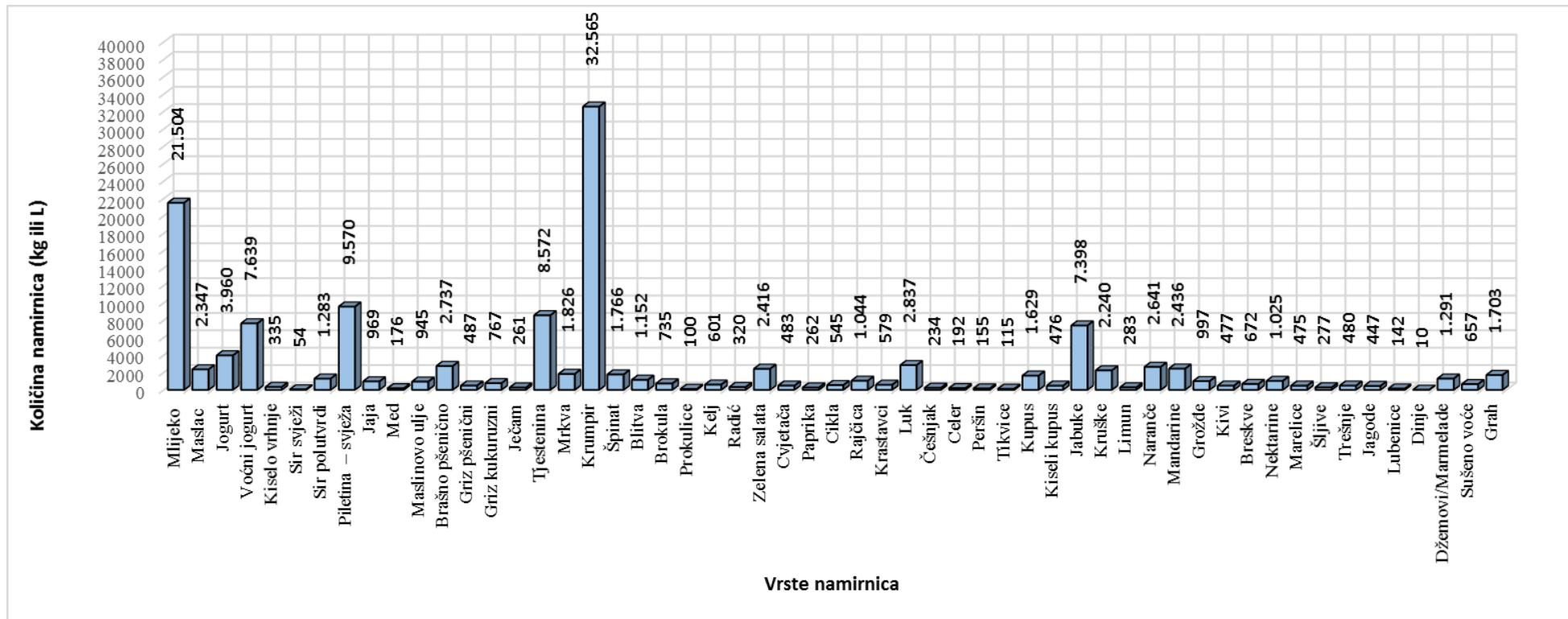
Utrošak jaja iznosi 969 kg odnosno 17.619 komada godišnje. Žitarice i mlinski proizvodi (ječam, griz pšenični i kukuruzni) koriste se u količini od 4.252 kg, a tjestenina 8.572 kg.

Ukupna potrošnja povrća je 49.556 kg. Od povrća, najviše se koristi krumpir u količini od 32.565 kg, mrkva 1.1826 kg, lisnato povrće (špinat, blitva) u količini 2.918 kg, zelena salata i radič 2.736 kg, kupusnjače (brokula, prokulice, kelj, cvjetača, kupus) 3.548 kg, rajčice, krastavac i paprike zajedno 1.885 kg, a cikla, luk, češnjak, celer i peršin zajedno koriste se u količini 4.078 kg.

Ukupna potrošnja voća je 20.000 kg. Od voća, najveća je potrošnja jabuka 7.398 kg, krušaka 2.240 kg, citrusa (limun, naranče, mandarine) 5.360 kg, grožđa 1.576 kg, kivija 477 kg, košunjićavog voća (šljive, breskve, nektarine, marelice, trešnje) 2.929 kg, jagoda 447 kg, lubenica i dinja 152 kg.

Od prerađevina voća i povrća – najviše se koriste džemovi i marmelade 1.291 kg, sušeno voće 657 kg, kiseli kupus 833 kg, te od mahunarki sušeni grah 1.703 kg.

Graf 4. Godišnje potrebe poljoprivredno-prehrambenih proizvoda i hrane u osnovnoškolskim ustanovama - LAG „Središnja Istra“



6.2.7. Analiza potražnje poljoprivredno-prehrambenih proizvoda i hrane lokalnih dobavljača u odgojno-obrazovnim ustanovama

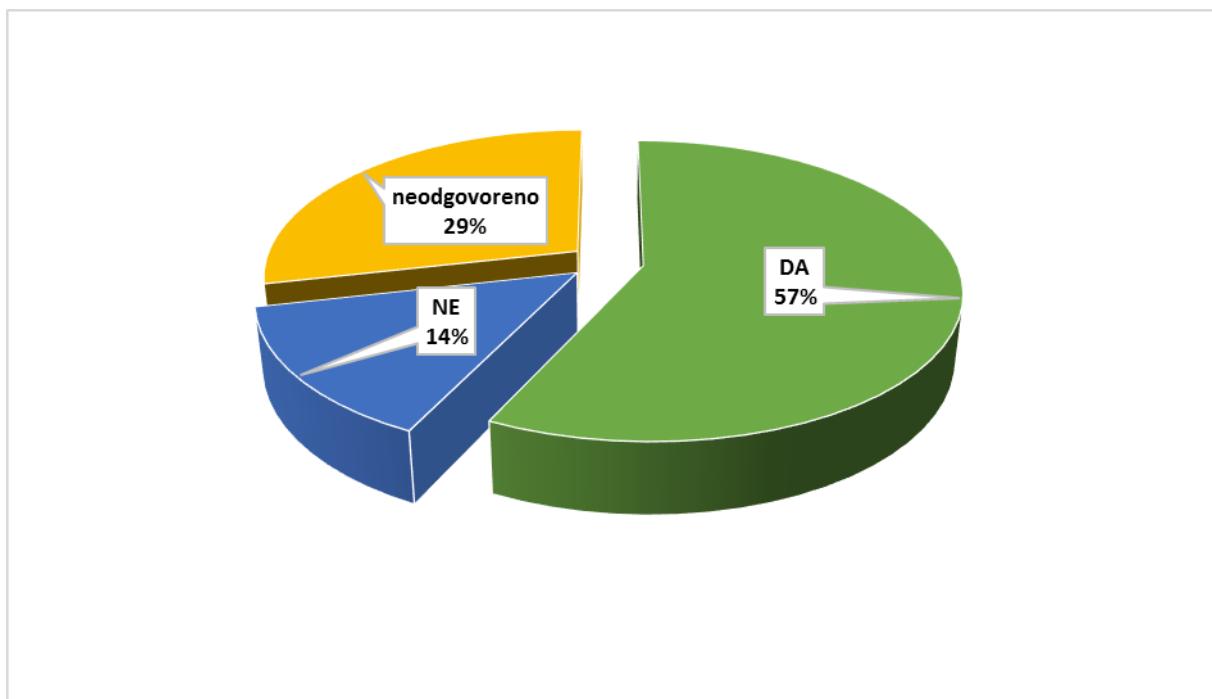
Analizom ankete na području LAG-a „Središnja Istra“, obrađeni su podaci za 6 predškolskih i 6 školskih ustanova.

Od 6 dječjih vrtića, na upit o korištenju lokalnih namirnica, 4 predškolske ustanove su odgovorile da koriste lokalne namirnice, a dvije nisu odgovorile na pitanje.

Od 8 osnovnih škola, 4 osnovne škole su odgovorile da koriste, dvije ne koriste i dvije nisu dale odgovor.

Na donjem grafu prikazan je udio odgovora na postavljeno pitanje.

Graf 5. Odgovor iz ankete - korištenje lokalnih namirnica u odgojno-obrazovnim ustanovama - LAG „Središnja Istra“



Od lokalnih namirnica u odgojno-obrazovnim ustanovama najviše se koriste mlijeko i mlječni proizvodi, jaja, povrće, maslinovo ulje, proizvodi od mesa te riba (samo jedna ustanova). Od ukupno 8 ustanova, dvije ustanove koriste samo jednu lokalnu namirnicu, a sve ostale dvije ili više vrsta.

6.3. LAG „Južna Istra“

Prema podacima Državnog zavoda za statistiku na području LAG-a „Južna Istra“ u školskoj godini 2018./2019. program predškolskog odgoja provodi se u 28 dječjih vrtića, dok se nastava održava također u 28 osnovnih škola.

6.3.1. Predškolske ustanove – organizacija

Predškolskim odgojem je na području LAG-a „Južna Istra“ obuhvaćeno 1.587 djece, o kojima brine 319 zaposlenih osoba u 28 dječjih vrtića. U općini Marčana počela je izgradnja novog dječjeg vrtića.

Tablica 13. Dječji vrtići na području LAG-a „Južna Istra“

| LAG „Južna Istra“ | | Dječji vrtići – pedag. god. 2018./2019. | | |
|---------------------|---------------|---|------------------|--|
| Grad / općina | broj ustanova | djeca ukupno | zaposleni ukupno | |
| Rovinj – Rovigno | 6 | 596 | 127 | |
| Vodnjan – Dignano | 4 | 246 | 48 | |
| Bale – Valle | 2 | 37 | 5 | |
| Barban | 2 | 61 | 13 | |
| Fažana – Fasana | 2 | 131 | 31 | |
| Kanfanar | 1 | 47 | 7 | |
| Ližnjan – Lisignano | 2 | 59 | 9 | |
| Marčana | 3 | 87 | 15 | |
| Medulin | 5 | 243 | 50 | |
| Svetvinčenat | 1 | 80 | 14 | |
| Ukupno | 28 | 1587 | 319 | |

Izvor: Državni zavod za statistiku RH, Gradovi u statistici, 2019.

6.3.2. Predškolske ustanove – sanitarno-tehnički uvjeti

Na području LAG-a „Južna Istra“ obrađeni su prikupljeni podaci iz 26 dječjih vrtića. Podaci se odnose na 9 matičnih objekta i 17 područnih odjeljenja.

Obroci za djecu pripremaju se u kuhinjama 9 dječjih vrtića, u 3 dječja vrtića hrana se priprema u kuhinji škole, jedan dječji vrtić koristi usluge drugog vrtića, a u 11 dječjih vrtića vrši se podjela dostavljene hrane iz matičnih objekata. Dva dječja vrtića sami pripremaju doručak i međuobroke, a ručak dobivaju iz restorana, jer u matičnom objektu nije osigurana kuhinja, već postoji samo razdjelna kuhinja koja u potpunosti zadovoljava sanitarno-tehničke uvjete. Djeca upisana u dječje vrtiće jedu četiri obroka dnevno (zajutrak, doručak, ručak i užinu).

Zahvaljujući ulaganjima u opremanje kuhinja dječjih vrtića od strane jedinica lokalne samouprave na području LAG – a „Južna Istra“ postojeće kuhinje su adaptirane, redovito se nabavljaju nova oprema i uređaji, što doprinosi poboljšanju kvalitete prehrane.

U 12 kuhinja dječjih vrtića (od kojih se u 4 hrana priprema, a u 8 samo dijeli) na području LAG-a „Južna Istra“ sanitarno-tehnički uvjeti u potpunosti zadovoljavaju te su osigurani svi uvjeti za pripremu zdravstveno ispravne hrane u skladu s načelima HACCP sustava.

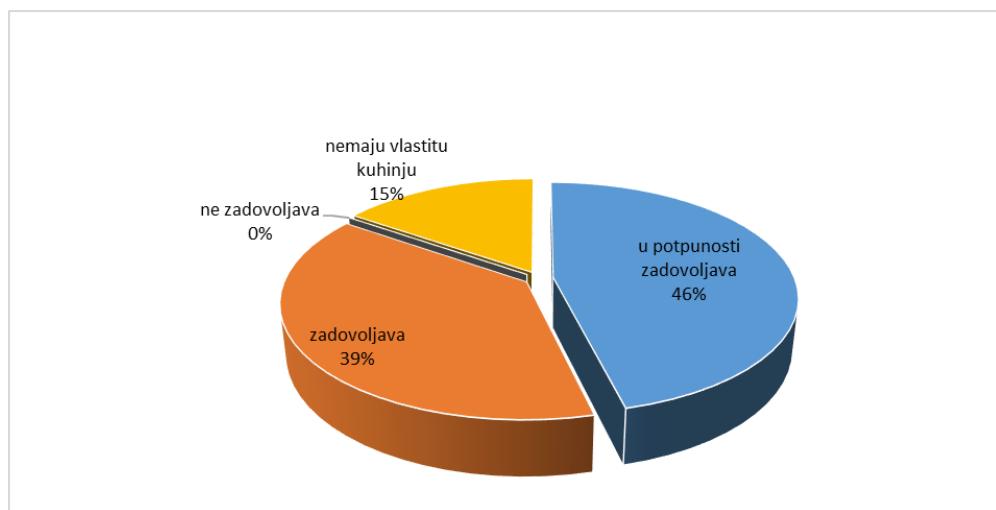
Na području LAG-a „Južna Istra“ u 10 dječjih vrtića (od kojih se u 5 hrana priprema, a u 5 samo dijeli) postojeći sanitarno-tehnički uvjeti zadovoljavaju zahtjeve, ali je potrebna adaptacija prostora ili je prostor dosta skučen. U tim dječjim vrtićima je provođenjem dobre higijenske i dobre proizvođačke prakse u skladu s načelima HACCP sustava od strane educiranog kuhinjskog osoblja osigurana zdravstvena ispravnost pripremljene hrane.

Tablica 14. Dječji vrtići na području LAG-a „Južna Istra“ – organizacijski i sanitarno-tehnički uvjeti

| LAG „Južna Istra“ | | Dječji vrtići | | | | | |
|-------------------|---|---|-------------------------------------|------------------------------------|---------------------------|--|------------------------------|
| | Grad/općina | Ocjena sanitarno tehničkih uvjeta | Zadovoljava ju li prostorni uvjeti? | Nedostaje li oprema? | Broj zaposlenih u kuhinji | Zadovoljava li broj zaposlenih u kuhinji trenutačne potrebe? | Pripremate li svježe povrće? |
| 1. | Rovinj* | 2 | Potrebna je adaptacija | Konvektomat | 6 | Da | Da |
| 2. | Rovinj** | 2 | Da | -- | 1 | Da | -- |
| 3. | Rovinj** | 2 | Da | -- | 1 | Da | -- |
| 4. | Rovinj* | 3 | Da | -- | 3 | Da | Da |
| 5. | Rovinj** | 3 | Da | -- | 1 | Da | -- |
| 6. | Rovinj* | 3 | Da | Štednjak | 2 | Da | Da |
| 7. | Vodnjan* | 2 | Potrebna je adaptacija i proširenje | Konvektomat Hladnjak Pećnica | 2,5 | Ne | Da |
| 8. | Vodnjan** | 3 | Da | -- | 0,5 | Da | -- |
| 9. | Vodnjan** | 3 | Da | -- | 1 | Da | -- |
| 10. | Bale* | 2 | Da | -- | 1 | Da | Da |
| 11. | Bale*** | Koriste usluge drugog vrtića | | | | -- | -- |
| 12. | Barban*** | Obroci se pripremaju u školskoj kuhinji | | | 1,5 | Da | Da |
| 13. | Barban** | 3 | Da | -- | 0,5 | Da | -- |
| 14. | Barban** | 2 | Da | -- | 0,5 | Da | -- |
| 15. | Fažana* | 2 | Da | Konvektomat | 2 | Da | Da |
| 16. | Kanfanar* | 3 | Da | Konvektomat | 1 | Da | Djelomično |
| 17. | Ližnjan*** | Obroci se pripremaju u školskoj kuhinji | | | 0,5 | Da | Ne |
| 18. | Ližnjan** | 3 | Da | Ne | 1 | Da | -- |
| 19. | Marčana*** | Obroci se pripremaju u školskoj kuhinji | | | 1 | Da | Da |
| 20. | Marčana** | 2 | Da | -- | 0,5 | Da | -- |
| 21. | Medulin* | 3 | Da | Ne | 3 | Da | Da |
| 22. | Medulin** | 3 | Da | Ne | 1 | Da | -- |
| 23. | Medulin** | 3 | Da | Ne | 1 | Da | -- |
| 24. | Medulin** | 3 | Da | Ne | 1 | Da | -- |
| 25. | Svetvinčenat* | 2 | Da | Konvektomat Napa | 1,5 | Da | Ne |
| 26. | Svetvinčenat** | 2 | Da | Kuhinjski namještaj | 0,5 | Da | -- |
| | *priprema i podjela obroka **podjela obroka ***koriste kuhinju druge škole/vrtića | 1-ne zadovoljava 2-zadovoljava 3-u potpunosti zadovoljava | | | | | |

Obradom prikupljenih podataka utvrdilo se da na području LAG-a „Južna Istra“ 3 dječja vrtića nemaju svoju kuhinju, već za pripremu obroka koriste kuhinju škole s kojom dijele prostor i opremu, što znatno otežava postupak pripreme obroka. Iako su uvjeti za pripremu obroka otežani, provođenjem dobre higijenske i dobre proizvođačke prakse u skladu s načelima HACCP sustava od strane educiranog kuhinjskog osoblja, osigurana je zdravstvena ispravnost pripremljene hrane.

Graf 6. Ocjena sanitarno-tehničkih uvjeta u predškolskim ustanovama - LAG „Južna Istra“



Broj zaposlenih u kuhinjama zadovoljava trenutne potrebe.

Od 9 dječjih vrtića u kojima se pripremaju obroci, u 5 kuhinja nedostaju konvektomati, a u jednoj još i pećnica i hladnjak. U jednoj kuhinji potrebno je osigurati štednjak, a u jednoj napu.

Od 12 dječjih vrtića u kojima se pripremaju obroci ili se hrana priprema u školskim kuhinjama, u 9 kuhinja koristi se isključivo svježe povrće, u 3 kuhinje koristi se djelomično, a u 2 kuhinje se svježe povrće ne koristi osim za pripremu salata.

6.3.3. Predškolske ustanove – analiza potražnje poljoprivredno-prehrambenih proizvoda i hrane

Na području LAG-a „Južna Istra“ obrađeni su prikupljeni podaci o potrošnji poljoprivredno-prehrambenih proizvoda i hrane iz 8 predškolskih ustanova. Godišnja potražnja namirnica prikazana je u tablici.

Tablica 15. Godišnje potrebe namirnica po gradovima/općinama u predškolskim ustanovama - LAG „Južna Istra“

| Vrste namirnica (kg ili L) | ROVINJ - ROVIGNO | VODNJAN - DIGNANO | BARBAN | MARČANA | FAŽANA - FASANA | MEDULIN | SVET- VINČENAT |
|-------------------------------|---------------------|----------------------|--------|---------|--------------------|---------|-------------------|
| Mlijeko | 12.561 | 2.000 | 918 | 1.092 | 1.500 | 3.950 | 2.100 |
| Maslac | 495 | 400 | 22 | 15 | 90 | 35 | 53 |
| Jogurt | 3.963 | 1.920 | 185 | 297 | 70 | 960 | 530 |
| Voćni jogurt | 2.653 | 1.540 | 248 | 216 | 1.134 | 720 | 530 |
| Kiselo vrhnje | 45 | 50 | 8 | 50 | 0 | 65 | 44 |
| Sir svježi | 41 | 125 | 9 | 18 | 0 | 60 | 79 |
| Sir polutvrđi | 330 | 300 | 21 | 54 | 70 | 70 | 79 |
| Piletina – svježa | 938 | 1.600 | 148 | 178 | 690 | 410 | 185 |
| Jaja | 69 | 275 | 38 | 97 | 127 | 605 | 18 |
| Med | 135 | 120 | 7 | 17 | 0 | 15 | 21 |
| Maslinovo ulje | 419 | 100 | 54 | 50 | 24 | 35 | 64 |
| Brašno pšenično | 543 | 660 | 66 | 78 | 130 | 380 | 60 |
| Griz pšenični | 100 | 75 | 10 | 18 | 40 | 60 | 79 |
| Griz kukuruzni | 399 | 200 | 78 | 41 | 180 | 100 | 53 |
| Ječam | 111 | 50 | 2 | 16 | 80 | 68 | 13 |
| Tjestenina | 2.010 | 1.000 | 213 | 145 | 1.200 | 280 | 106 |
| Mrkva | 1.067 | 800 | 425 | 113 | 270 | 370 | 60 |
| Krumpir | 21.176 | 7.500 | 1.790 | 1.610 | 4.800 | 3.965 | 1.110 |
| Špinat | 30 | 70 | 6 | 3 | 50 | 0 | 250 |
| Blitva | 414 | 200 | 34 | 37 | 140 | 100 | 146 |
| Brokula | 1.003 | 140 | 20 | 65 | 40 | 38 | 35 |
| Prokulice | 0 | 0 | 36 | 0 | 40 | 0 | 0 |
| Kelj | 997 | 400 | 42 | 38 | 90 | 325 | 79 |
| Radič | 134 | 0 | 4 | 12 | 30 | 55 | 108 |
| Zelena salata | 567 | 550 | 106 | 136 | 250 | 165 | 172 |
| Cvjetača | 871 | 200 | 16 | 56 | 100 | 53 | 53 |
| Paprika | 115 | 50 | 19 | 8 | 90 | 35 | 7 |
| Cikla | 724 | 20 | 0 | 8 | 30 | 120 | 22 |
| Rajčica | 348 | 150 | 50 | 72 | 200 | 50 | 58 |
| Krastavci | 184 | 60 | 23 | 38 | 250 | 30 | 40 |
| Luk | 2.391 | 500 | 190 | 84 | 160 | 470 | 66 |
| Češnjak | 173 | 16 | 2 | 2 | 7 | 25 | 6 |
| Celer | 394 | 90 | 60 | 27 | 60 | 160 | 16 |
| Persin | 133 | 40 | 4 | 1 | 5 | 27 | 3 |
| Kiseli kupus | 464 | 250 | 15 | 38 | 60 | 230 | 15 |
| Kupus | 200 | 800 | 172 | 163 | 150 | 0 | 0 |

| Vrste namirnica (kg ili L) | ROVINJ - ROVIGNO | VODNJAN - DIGNANO | BARBAN | MARČANA | FAŽANA - FASANA | MEDULIN | SVET- VINČENAT |
|-------------------------------|---------------------|----------------------|--------|---------|--------------------|---------|-------------------|
| Poriluk | 30 | 0 | 0 | 14 | 0 | 0 | 0 |
| Tikvica | 0 | 0 | 242 | 63 | 0 | 0 | 0 |
| Jabuke | 8.907 | 1.400 | 311 | 377 | 500 | 1.660 | 1.425 |
| Kruške | 2.145 | 650 | 138 | 178 | 400 | 350 | 119 |
| Limun | 20 | 250 | 0 | 73 | 0 | 0 | 20 |
| Naranče | 450 | 300 | 267 | 107 | 0 | 0 | 432 |
| Mandarine | 130 | 500 | 50 | 155 | 0 | 0 | 320 |
| Grožđe | 588 | 200 | 50 | 63 | 80 | 70 | 86 |
| Kivi | 335 | 120 | 30 | 46 | 30 | 45 | 288 |
| Breskve | 218 | 100 | 31 | 25 | 120 | 80 | 234 |
| Nektarine | 734 | 200 | 43 | 61 | 120 | 0 | 194 |
| Marelice | 143 | 50 | 25 | 11 | 120 | 10 | 46 |
| Šljive | 47 | 80 | 25 | 8 | 50 | 20 | 213 |
| Trešnje | 58 | 0 | 20 | 4 | 40 | 5 | 124 |
| Jagode | 0 | 15 | 35 | 11 | 20 | 15 | 15 |
| Lubenice | 460 | 150 | 63 | 0 | 60 | 120 | 172 |
| Dinje | 236 | 100 | 0 | 0 | 55 | 90 | 129 |
| Džemovi/Marmelade | 182 | 210 | 30 | 30 | 4.000 | 50 | 26 |
| Sušeno voće | 0 | 5 | 4 | 31 | 1.000 | 0 | 0 |
| Grah | 533 | 300 | 86 | 33 | 130 | 140 | 27 |

Iz dobivenih podataka vidljivo je da se u najvećim količinama koristi sljedećih pet namirnica: krumpir 41.951 kg, mljeko 24.121 L, jabuke 14.580 kg, jogurt 7.925 kg i voćni jogurt 7.041 kg.

Utrošak fermentiranih mlijecnih proizvoda (jogurt, voćni jogurt, kis. vrhnje) je ukupno 15.228 kg, maslaca 1.110 kg, sireva (svježi, polutvrđi) 1.406 kg, a svježe piletine 1.228 kg. Utrošak jaja je 1.228 kg odnosno 22.322 komada godišnje, meda 315 kg, a maslinovog ulja 746 kg.

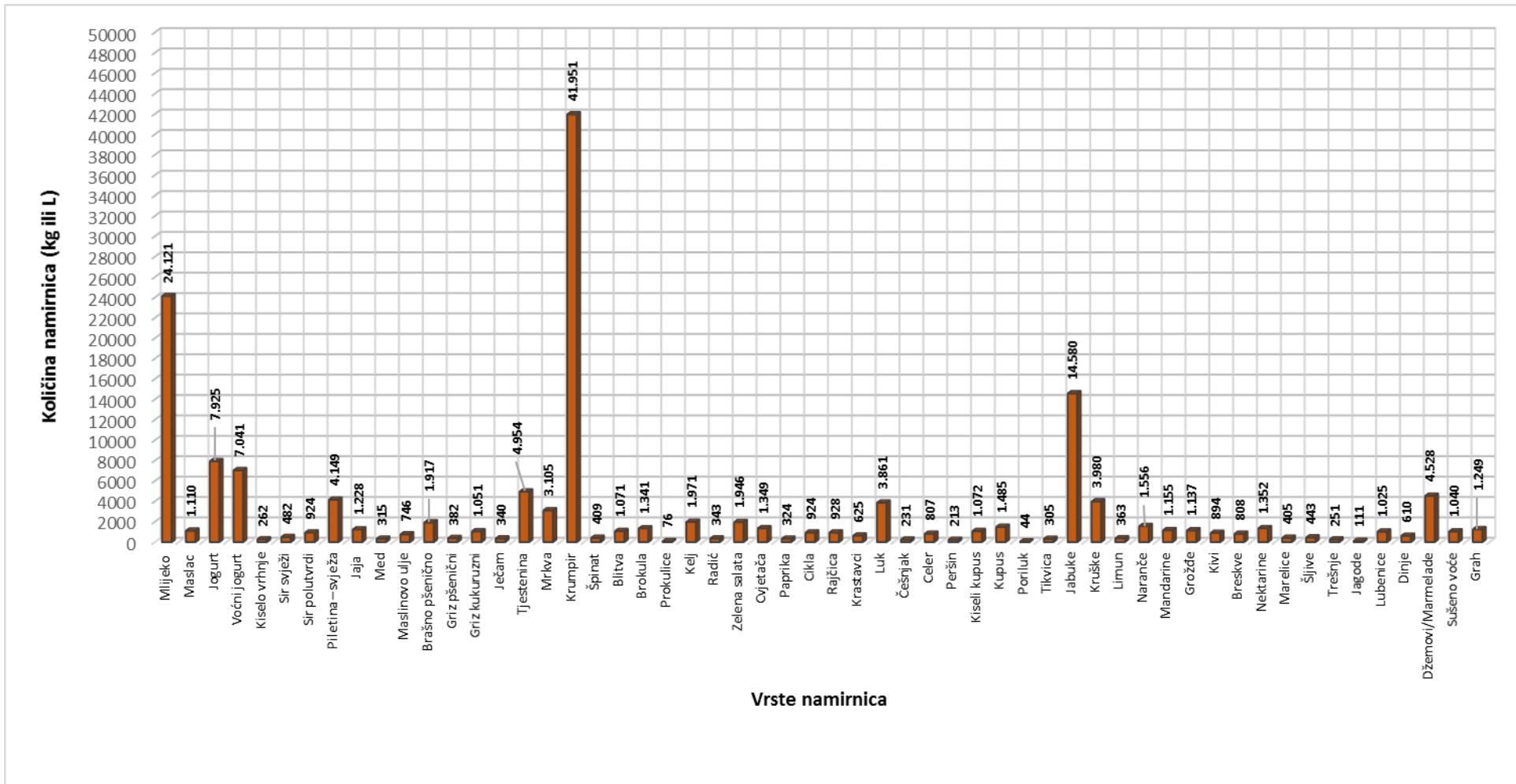
Žitarice i mlinski proizvodi (ječam, pšenično brašno, pšenični i kukuruzni griz) koriste se u količini od 3.690 kg, a tjestenina 4.954 kg.

Ukupna potrošnja povrća je 64.380 kg. Od povrća, najviše se koristi krumpir u količini od 41.951 kg, luk 3.861 kg, mrkva 3.105 kg, lisnato povrće (špinat, blitva) u količini 1.480 kg, zelena salata i radić 2.289 kg, kupusnjače (brokula, prokulice, kelj, cvjetača, kupus) 6.222 kg, rajčice, krastavac, tikvice i paprike zajedno 2.182 kg, a cikla, luk, poriluk, češnjak, celer i peršin zajedno u količini 6.080 kg.

Ukupna potrošnja voća je 28.670 kg. Od voća najveća potrošnja je jabuka 14.580 kg, krušaka 3.980 kg, citrusa (limun, naranče, mandarine) 3.074 kg, grožđa 1.137 kg, kivija 894 kg, košturničavog voća (šljive, breskve, nektarine, marelice, trešnje) 3.259 kg, jagoda 111 kg, lubenica i dinja 1.635 kg.

Od prerađevina voća i povrća najviše se koriste džemovi i marmelade 4.528 kg, sušeno voće 1.040 kg, kiseli kupus 1.072 kg te od mahunarki sušeni grah 1.249 kg.

Graf 7. Godišnje potrebe poljoprivredno-prehrambenih proizvoda i hrane u predškolskim ustanovama - LAG „Južna Istra“



6.3.4. Osnovnoškolske ustanove – organizacija

Osnovnoškolskim obrazovanjem je na području LAG-a „Južna Istra“ obuhvaćeno 3.054 učenika, o kojima brine 440 zaposlenih osoba u 28 osnovnih škola.

Tablica 16. Osnovne škole na području LAG-a „Južna Istra“

| LAG „Južna Istra“ | | Osnovne škole – šk. god. 2018./2019. | | |
|---------------------|---------------|--------------------------------------|------------------|--|
| Grad/općina | broj ustanova | djeca ukupno | zaposleni ukupno | |
| Rovinj – Rovigno | 4 | 1.041 | 109 | |
| Vodnjan – Dignano | 3 | 414 | 63 | |
| Bale – Valle | 2 | 51 | 6 | |
| Barban | 2 | 172 | 27 | |
| Fažana – Fasana | 1 | 296 | 34 | |
| Kanfanar | 2 | 117 | 28 | |
| Ližnjan – Lisignano | 5 | 111 | 18 | |
| Marčana | 5 | 289 | 68 | |
| Medulin | 2 | 420 | 46 | |
| Svetvinčenat | 2 | 143 | 41 | |
| Ukupno | 28 | 3054 | 440 | |

Izvor: Državni zavod za statistiku RH, Gradovi u statistici, 2019.

6.3.5. Osnovnoškolske ustanove – sanitarno-tehnički uvjeti

Na području LAG - a „Južna Istra“ obrađeni su podaci prikupljeni iz 28 osnovnih škola, od toga 13 matičnih škola i 15 područnih škola.

Obroci za učenike pripremaju se u 18 školskih kuhinja, u 6 područnih škola vrši se podjela dostavljene hrane iz matičnih škola, a u dvije područne škole za pripremu obroka koriste se usluge vrtića. U dvije područne osnovne škole prehrana učenika nije organizirana. Na području LAG-a „Južna Istra“ 1.478 učenika u osnovnim školama marenata, a 469 učenika konzumira ručak.

Tablica 17. Osnovne škole na području LAG-a „Južna Istra“ – organizacijski i sanitarno-tehnički uvjeti

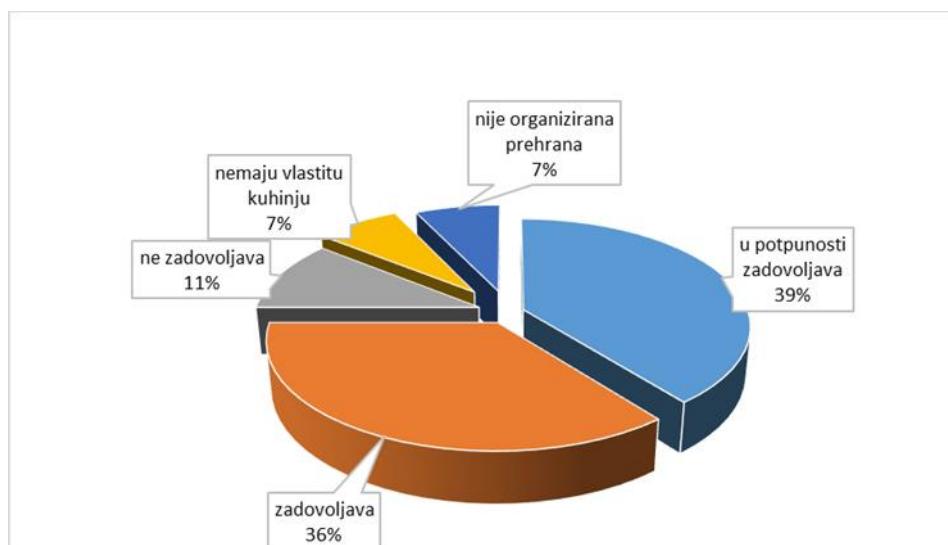
| LAG „Južna Istra“ | | Osnovne škole | | | | | |
|-------------------|---|---|--|--|---------------------------|--|------------------------------|
| | Grad/općina | Ocjena sanitarno tehničkih uvjeta | Zadovoljava ju li prostorni uvjeti? | Nedostaje li oprema? | Broj zaposlenih u kuhinji | Zadovoljava li broj zaposlenih u kuhinji trenutačne potrebe? | Pripremate li svježe povrće? |
| 1. | Rovinj* | 2 | Da | Hladnjak Kuhinjski namještaj | 3,5 | Da | Djelomično |
| 2. | Rovinj** | 2 | Da | Ne | 0,5 | Da | -- |
| 3. | Rovinj* | 2 | Potretna je adaptacija i proširenje prostora | Vodena kupelj Hladna vitrina | 1,5 | Da | Uglavnom |
| 4. | Rovinj* | 3 | Da | Ne | 2 | Da | Djelomično |
| 5. | Vodnjan* | 2 | Da | Hladnjak Konvektomat | 1 | Da | Ne |
| 6. | Vodnjan* | 3 | Da | Štednjak/ pećnica | 1 | Da | Ne |
| 7. | Bale*** | Koriste usluge vrtića | | | 1 | Da | -- |
| 8. | Bale*** | Koriste usluge vrtića | | | -- | -- | -- |
| 9. | Barban* | 2 | Da | Konvektomat | 1 | Ne | Ne |
| 10. | Barban* | 3 | Da | Ne | 0,2 | Da | Ne |
| 11. | Fažana* | 3 | Da | Konvektomat | 1,5 | Ne | Ne |
| 12. | Kanfanar* | 1 | Potretna je adaptacija | Kuhinjski namještaj i oprema | 1,5 | Da | Ne |
| 13. | Kanfanar* | 3 | Da | Salamoreznica Multipraktik Mikser | 1,5 | Da | Ne |
| 14. | Ližnjan* | 2 | Ne | Perilica posuđa | 0,5 | Da | Ne |
| 15. | Ližnjan** | 3 | Da | Ne | 0,5 | Da | -- |
| 16. | Ližnjan** | | | | | Da | -- |
| 17. | Ližnjan | U objektu se hrana ne priprema niti se poslužuje | | | | | |
| 18. | Ližnjan** | 3 | Da | Ne | 0,5 | Da | -- |
| 19. | Marčana* | 2 | Potretna je adaptacija | Perilica posuđa Konvektomat Hladnjak | 1 | Da | Da |
| 20. | Marčana* | 1 | Potreban je adaptacija | Kuhinjski namještaj i oprema | 1 | Da | Ne |
| 21. | Marčana* | 1 | Potreban je adaptacija | Kuhinjski namještaj i oprema | 0,5 | Da | -- |
| 22. | Marčana** | 3 | Da | Ne | -- | -- | -- |
| 23. | Medulin* | 3 | Da | Ne | 2,5 | Da | Djelomično |
| 24. | Medulin* | 2 | Nije osigurana blagovaona | Perilica posuđa | 1 | Da | Ne |
| 25. | Svetvinčenat* | 2 | Da | Konvektomat Štednjak | 1,5 | Da | Ne |
| 26. | Svetvinčenat* | 2 | Potretna je adaptacija i proširenje | Konvektomat Perilica posuđa | 1 | Da | Ne |
| 27. | Marčana** | 3 | Da | Ne | 0,5 | Da | Ne |
| 28. | Vodnjan | U objektu se hrana ne priprema niti se poslužuje | | | | | |
| | *priprema i podjela obroka **podjela obroka ***koriste kuhinju druge škole/vrtića | 1-ne zadovoljava 2-zadovoljava 3-u potpunosti zadovoljava | | | | | |

Prema obrađenim podacima, od ukupno obuhvaćene 24 školske kuhinje, u 11 kuhinja sanitarno-tehnički uvjeti u potpunosti zadovoljavaju te su osigurani svi uvjeti za pripremu zdravstveno ispravne hrane u skladu s načelima HACCP sustava.

U 10 školskih kuhinja postojeći sanitarno-tehnički uvjeti zadovoljavaju, ali je potrebna adaptacija prostora ili opremanje profesionalnom opremom. U 3 školske kuhinje sanitarno-tehnički uvjeti ne zadovoljavaju, jer postojeće kuhinje zahtijevaju adaptaciju i opremanje profesionalnom opremom. U kuhinjama koje imaju zadovoljavajuće sanitarno-tehničke uvjete, odnosno u kuhinjama u kojoj su sanitarno-tehnički uvjeti ne zadovoljavaju, provođenjem dobre higijenske i dobre proizvođačke prakse u skladu s načelima HACCP sustava od strane educiranog kuhinjskog osoblja osigurana je zdravstvena ispravnost pripremljene hrane.

Iako se sa strane jedinica lokalne samouprave ulaže u uređenje školskih kuhinja, još 7 školskih kuhinja zahtijeva adaptaciju i opremanje, dvije područne osnovne škole koriste usluge vrtića, a u dvije područne osnovne škole prehrana učenika nije organizirana.

Graf 8. Ocjena sanitarno tehničkih uvjeta u osnovnoškolskim ustanovama - LAG „Južna Istra“



Broj zaposlenih u kuhinjama ne zadovoljava trenutne potrebe u dvije škole, dok u ostalim školama zadovoljava.

Od 18 osnovnih škola u kojima se pripremaju obroci, preporuka je da se u 5 kuhinja osiguraju konvektomati, dok u ostalim kuhinjama nisu potrebni zbog malog broja obroka koji se pripremaju ili su već osigurani. Od ostalih uređaja škole su najviše zainteresirane za rashladne uređaje (hladnjake), te za nabavu perilica za posuđe.

Od 18 osnovnih škola u kojima se pripremaju obroci, samo u jednoj kuhinji koristi se isključivo ili uglavnom svježe povrće, u 3 kuhinje svježe povrće koristi se djelomično, a u 13 kuhinja ne koristi se svježe povrće, već se uglavnom koristi smrznuto, osim lisnatog povrća za pripremu salata.

6.3.6. Osnovnoškolske ustanove – analiza potražnje poljoprivredno-prehrambenih proizvoda i hrane

Na području LAG- a „Južna Istra“ obrađeni su podaci o utrošku poljoprivredno-prehrambenih proizvoda i hrane iz 10 osnovnih škola. Godišnja potražnja namirnica prikazana je u tablici.

Tablica 18. Godišnje potrebe namirnica po gradovima/općinama u školskim ustanovama - LAG „Južna Istra“

| Vrste namirnica (kg ili L) | ROVINJ – ROVIGNO | VODNJAN – DIGNANO | BARBAN | KAN- FANAR | MARČANA | KRNICA | DIVŠIĆI | MEDULIN | SVET- VINČENAT |
|----------------------------|------------------|-------------------|--------|------------|---------|--------|---------|---------|----------------|
| Mlijeko | 2.710 | 1.800 | 869 | 150 | 450 | 380 | 50 | 1.391 | 38 |
| Maslac | 206 | 10 | 19 | 18 | 9 | 8 | 0 | 23 | 0 |
| Jogurt | 1.488 | 1.300 | 28 | 0 | 170 | 30 | 40 | 945 | 0 |
| Voćni jogurt | 3280 | 310 | 295 | 0 | 350 | 20 | 0 | 252 | 0 |
| Kiselo vrhnje | 70 | 360 | 1 | 0 | 50 | 26 | 0 | 0 | 20 |
| Sir svježi | 105 | 100 | 1 | 0 | 0 | 6 | 0 | 0 | 15 |
| Sir polutvrđi | 410 | 180 | 164 | 0 | 70 | 18 | 0 | 252 | 0 |
| Piletina – svježa | 1.350 | 280 | 483 | 0 | 350 | 26 | 0 | 1.024 | 165 |
| Jaja | 320 | 300 | 580 | 180 | 700 | 400 | 0 | 88 | 60 |
| Med | 350 | 5 | 0 | 0 | 5 | 5 | 10 | 0 | 0 |
| Maslinovo ulje | 20 | 50 | 82 | 10 | 20 | 4 | 0 | 75 | 30 |
| Brašno pšenično | 265 | 50 | 79 | 30 | 88 | 9 | 3 | 62 | 6 |
| Griz pšenični | 0 | 150 | 3 | 12 | 53 | 9 | 0 | 81 | 28 |
| Griz kukuruzni | 280 | 50 | 66 | 72 | 20 | 14 | 0 | 0 | 35 |
| Ječam | 36 | 20 | 0 | 12 | 0 | 10 | 0 | 46 | 8 |
| Tjestenina | 952 | 360 | 404 | 280 | 175 | 50 | 0 | 366 | 78 |
| Mrkva | 100 | 50 | 293 | 30 | 88 | 30 | 0 | 331 | 27 |
| Krumpir | 2.855 | 540 | 2.066 | 1.500 | 700 | 100 | 0 | 3.170 | 480 |
| Špinat | 300 | 20 | 0 | 0 | 105 | 20 | 0 | 100 | 0 |
| Blitva | 0 | 20 | 64 | 11 | 105 | 20 | 0 | 190 | 65 |
| Brokula | 30 | 20 | 0 | 0 | 105 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Prokulice | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Kelj | 60 | 0 | 43 | 0 | 50 | 30 | 0 | 100 | 0 |
| Radič | 25 | 0 | 6 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Zelena salata | 99 | 100 | 144 | 20 | 50 | 20 | 0 | 250 | 0 |
| Cvjetača | 100 | 20 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Paprika | 41 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Cikla | 170 | 20 | 120 | 0 | 50 | 10 | 0 | 0 | 0 |

| Vrste namirnica (kg ili L) | ROVINJ – ROVIGNO | VODNJAN – DIGNANO | BARBAN | KAN- FANAR | MARČANA | KRNICA | DIVŠIĆI | MEDULIN | SVET- VINČENAT |
|----------------------------|------------------|-------------------|--------|------------|---------|--------|---------|---------|----------------|
| Rajčica | 55 | 50 | 50 | 0 | 100 | 30 | 0 | 250 | 0 |
| Krastavci | 26 | 20 | 35 | 0 | 10 | 20 | 0 | 180 | 0 |
| Luk | 520 | 180 | 418 | 50 | 105 | 50 | 0 | 804 | 38 |
| Češnjak | 74 | 2 | 0 | 5 | 10 | 4 | 0 | 24 | 8 |
| Celer | 40 | 20 | 12 | 0 | 45 | 2 | 0 | 281 | 0 |
| Peršin | 5 | 5 | 3 | 0 | 10 | 2 | 0 | 9 | 1 |
| Kiseli kupus | 20 | 5 | 0 | 18 | 50 | 6 | 0 | 120 | 0 |
| Kupus | 45 | 0 | 330 | 0 | 0 | 0 | 0 | 260 | 0 |
| Poriluk | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Tikvica | 12 | 0 | 244 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Jabuke | 2.802 | 270 | 210 | 0 | 700 | 100 | 46 | 400 | 140 |
| Kruške | 445 | 6 | 0 | 0 | 0 | 100 | 0 | 400 | 0 |
| Limun | 11 | 0 | 37 | 0 | 20 | 6 | 0 | 0 | 0 |
| Naranče | 594 | 0 | 0 | 0 | 0 | 40 | 0 | 0 | 0 |
| Mandarine | 374 | 0 | 171 | 0 | 700 | 40 | 20 | 0 | 119 |
| Grožđe | 10 | 0 | 0 | 0 | 0 | 40 | 0 | 0 | 0 |
| Kivi | 10 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Breskve | 134 | 30 | 60 | 0 | 100 | 40 | 0 | 0 | 0 |
| Nektarine | 193 | 30 | 19 | 0 | 100 | 20 | 0 | 400 | 0 |
| Marelice | 236 | 20 | 0 | 0 | 0 | 20 | 0 | 0 | 0 |
| Šljive | 90 | 0 | 0 | 0 | 0 | 20 | 0 | 0 | 0 |
| Trešnje | 118 | 0 | 0 | 0 | 0 | 20 | 0 | 0 | 0 |
| Jagode | 136 | 0 | 17 | 0 | 50 | 20 | 0 | 0 | 0 |
| Lubenice | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Dinje | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Džemovi/ Marmelade | 350 | 5 | 31 | 10 | 35 | 30 | 10 | 0 | 0 |
| Sušeno voće | 0 | 3 | 6 | 0 | 0 | 5 | 0 | 0 | 0 |
| Grah | 180 | 90 | 102 | 30 | 105 | 30 | 0 | 64 | 10 |

Iz dobivenih podataka vidljivo je da se u najvećim količinama koristi sljedećih pet namirnica: krumpir 11.411 kg, mljekko 7.838 L, jabuke 4.668 kg, voćni jogurt 4.507 kg i jogurt 4.001 kg.

Utrošak maslaca iznosi 293 kg, fermentiranih mlijecnih proizvoda (jogurt, voćni jogurt, kis. vrhnje) 24.263 kg, sireva (svježi, polutvrđi) 2.727 kg, a svježe piletine 3.678 kg.

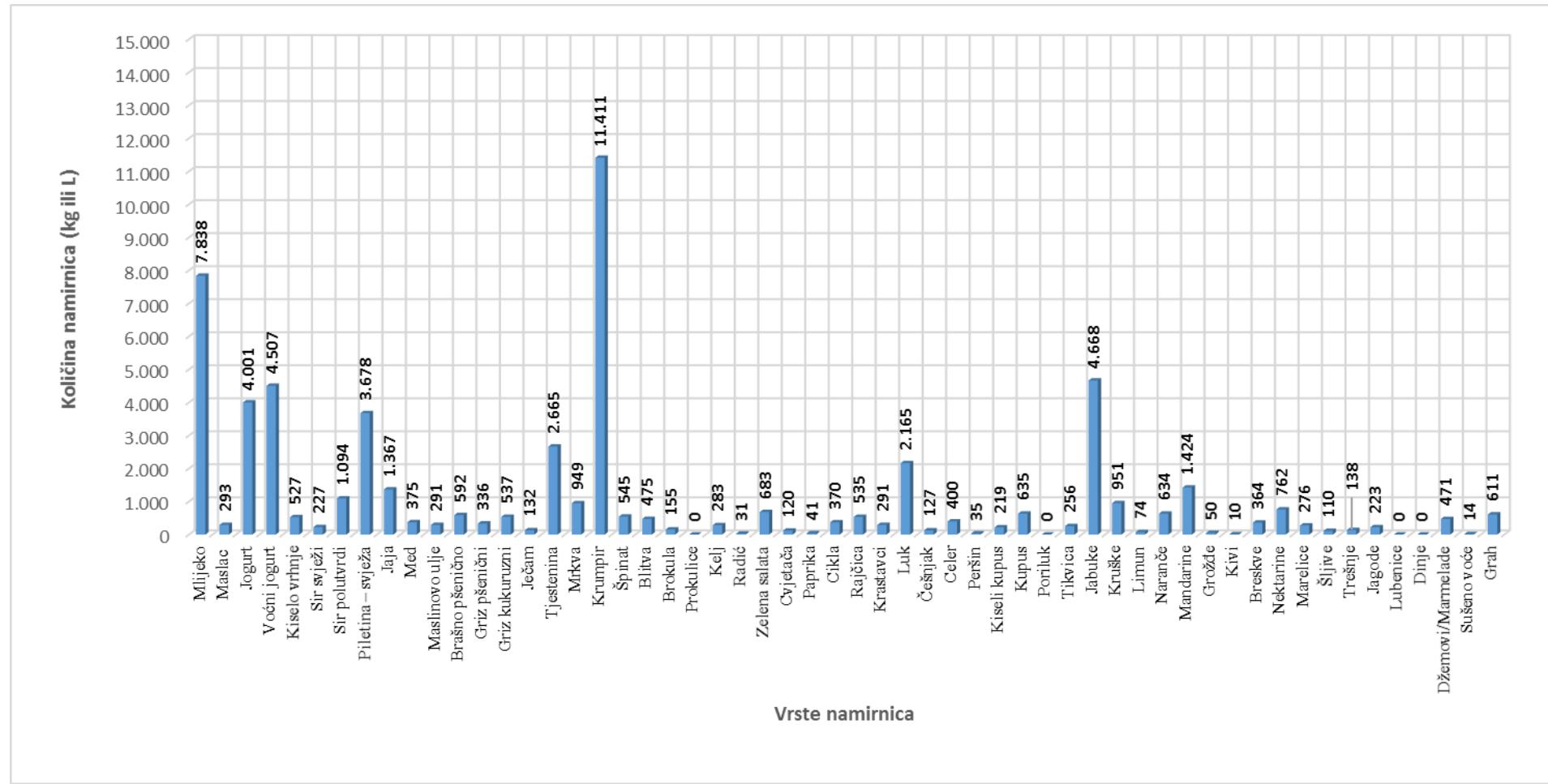
Utrošak jaja je 1.367 kg odnosno 24.855 komada godišnje, meda 375 kg, a maslinovog ulja 291 L. Žitarice i mlinski proizvodi (ječam, griz pšenični i kukuruzni) koriste se u količini od 4.252 kg, a tjestenina 5.287 kg.

Ukupna potrošnja povrća je 82.814 kg. Od povrća, najviše se koristi krumpir u količini od 11.411 kg, mrkva 949 kg, lisnato povrće (špinat, blitva) u količini 1.020 kg, zelena salata i radič 714 kg, kupusnjače (brokula, prokulice, kelj, cvjetača, kupus) 7.415 kg, rajčice, krastavac, tikvice i paprike zajedno 3.304 kg, a cikla, luk, češnjak, celer i peršin zajedno u količini 9.176 kg.

Ukupna potrošnja voća je 38.353 kg. Od voća, najveća je potrošnja jabuka 4.668 kg, krušaka 951 kg, citrusa (limun, naranče, mandarine) 5.206 kg, grožđa 50 kg, kivija 10 kg, košturnjičavog voća (šljive, breskve, nektarine, marelice, trešnje) 4.909 kg, jagoda 223 kg.

Od prerađevina voća i povrća, najviše se koriste džemovi i marmelade 471 kg, sušeno voće 14 kg, kiseli kupus 219 kg, te od mahunarki sušeni grah 611 kg.

Graf 9. Godišnje potrebe poljoprivredno-prehrambenih proizvoda i hrane u osnovnoškolskim ustanovama - LAG „Južna Istra“



6.3.7. Analiza potražnje poljoprivredno-prehrambenih proizvoda i hrane lokalnih dobavljača u odgojno-obrazovnim ustanovama

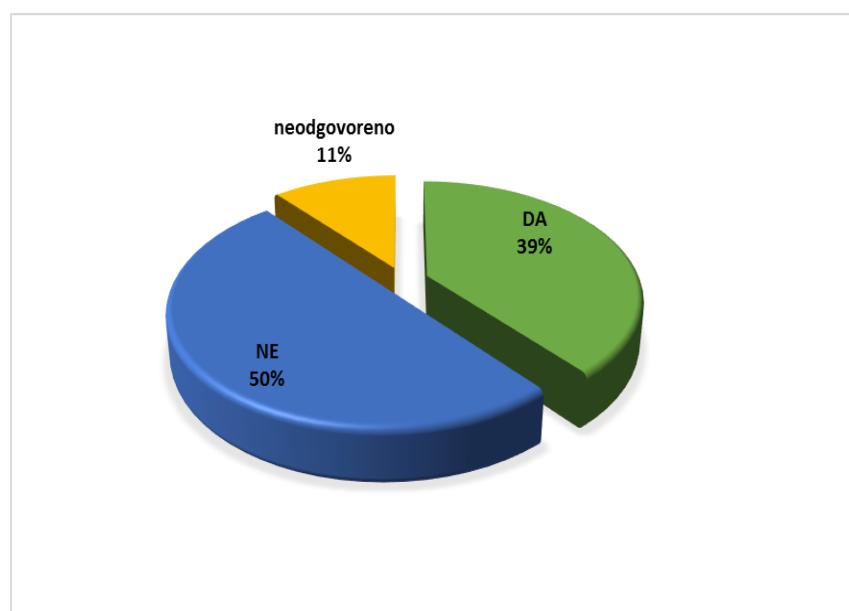
Analizom ankete na području LAG-a „Južna Istra“, obrađeni su podaci za 8 predškolskih i 10 osnovnoškolskih ustanova.

Od 8 vrtića, na pitanje o korištenju lokalnih namirnica, 4 predškolske ustanove odgovorile su da koriste, a 4 da ne koriste lokalne namirnice.

Od 10 osnovnih škola, 3 osnovne škole su odgovorile da koriste, 5 da ne koriste lokalne namirnice, a dvije nisu dale odgovor.

Na donjem grafu prikazan je udio odgovora na postavljeno pitanje.

Graf 10. Odgovor iz ankete - korištenje lokalnih namirnica u odgojno-obrazovnim ustanovama, LAG „Južna Istra“



Od sedam ustanova koje su pozitivno odgovorile da koriste lokalne namirnice, tri su navele samo po jednu vrstu i to ribu, maslinovo ulje i mljekko, dok su preostale navele da koriste više vrsta namirnica, a, uz već navedeno, istaknuli su još i jaja, trešnje, zelenu salatu, kiseli kupus te općenito voće i povrće.

6.4. LAG „Sjeverna Istra“

Prema podacima Državnog zavoda za statistiku ,na području LAG-a „Sjeverna Istra“ u školskoj godini 2018./2019. program predškolskog odgoja provodi se u 26 dječjih vrtića, dok se nastava održava u 25 osnovnih škola.

6.4.1. Predškolske ustanove – organizacija

Predškolskim odgojem je na području LAG-a „Sjeverna Istra“ obuhvaćeno 1.345 djece, o kojima brine 268 zaposlenih osoba u 26 dječjih vrtića. Na području Općina Grožnjan i Lanišće nije organiziran predškolski odgoj djece, dok je u Općini Tar - Vabriga izgrađen novi dječji vrtić, u skladu s najnovijim standardima, a na području iste općine djeluje i područni vrtić koji je pribrojen matičnom vrtiću iz Poreča. Dva su vrtića zatvorena, a dva vrtića u privatnom vlasništvu nisu obuhvaćena studijom.

Tablica 19. Dječji vrtići na području LAG-a „Sjeverna Istra“

| LAG „Sjeverna Istra“ | Dječji vrtići – pedag. god. 2018./2019. | | | |
|--|---|---------------|--------------|------------------|
| | Grad/općina | broj ustanova | djeca ukupno | zaposleni ukupno |
| Buje – Buie | | 5 | 177 | 42 |
| Buzet | | 1 | 204 | 31 |
| Novigrad – Cittanova | | 2 | 181 | 46 |
| Umag – Umago | | 14 | 631 | 123 |
| Brtonigla – Verteneglio | | 1 | 61 | 14 |
| Grožnjan – Grisignana | | -- | -- | -- |
| Lanišće | | -- | -- | -- |
| Oprtalj – Portole | | 1 | 24 | 2 |
| Vižinada – Visinada | | 1 | 30 | 5 |
| Tar-Vabriga – Torre-Abrega | | -- | -- | -- |
| Kaštela-Labinci – Castelliere-S.Domenica | | 1 | 37 | 5 |
| Ukupno | | 26 | 1345 | 268 |

Izvor: Državni zavod za statistiku RH, Gradovi u statistici, 2019.

6.4.2. Predškolske ustanove – sanitarno-tehnički uvjeti

Na području LAG-a „Sjeverna Istra“ obrađeni su podaci prikupljeni iz 21 dječjeg vrtića. Podaci se odnose na 9 matičnih objekta i 12 područnih odjeljenja. Jedan dječji vrtić je zatvoren.

Obroci za djecu pripremaju se u kuhinjama 6 dječjih vrtića, u 5 dječjih vrtića hrana se priprema u kuhinji škole, jedan dječji vrtić koristi usluge drugog vrtića, a u 10 dječjih vrtića vrši se podjela dostavljene hrane iz matičnih objekata. Djeca upisana u dječje vrtice jedu četiri obroka dnevno (zajutrak, doručak, ručak i užinu).

Zahvaljujući ulaganjima u opremanje kuhinja dječjih vrtića od strane jedinica lokalne samouprave, postojeće kuhinje na području LAG – a „Sjeverna Istra“ su adaptirane, redovito se nabavljaju nova oprema i uređaji, što doprinosi poboljšanju kvalitete prehrane.

Tablica 20. Dječji vrtići na području LAG-a „Sjeverna Istra“ – organizacijski i sanitarno-tehnički uvjeti

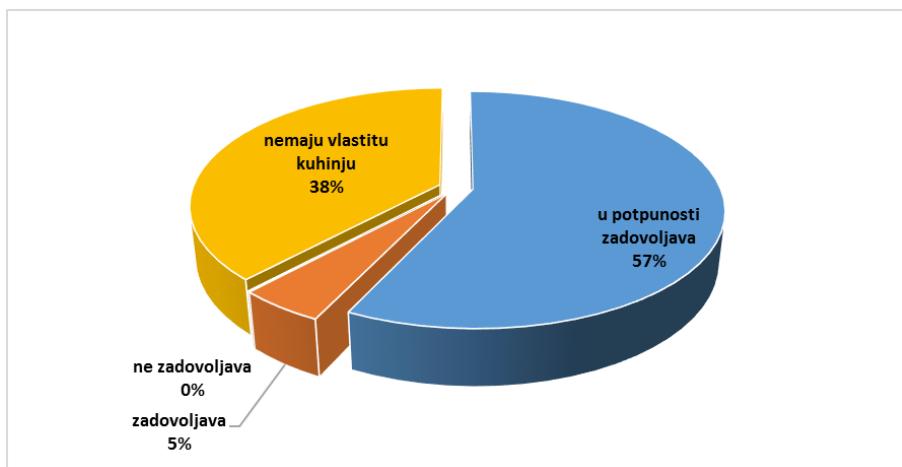
| LAG „Sjeverna Istra“ | | Dječji vrtići | | | | | |
|----------------------|---|---|-------------------------------------|----------------------------------|---------------------------|--|----------------------|
| | Grad/općina | Ocjena sanitarno tehničkih uvjeta | Zadovoljava ju li prostorni uvjeti? | Nedostaje li oprema? | Broj zaposlenih u kuhinji | Zadovoljava li broj zaposlenih u kuhinji trenutačne potrebe? | Pripremat će povrće? |
| 1. | Buje* | 2 | Da | Konvektomat Zamrzivač | 3 | Da | Uglavnom |
| 2. | Buje** | Podjela obroka u školskoj kuhinji | | | 1 | Da | -- |
| 3. | Buje | Nemaju kuhinju – kuha DV Buje | | | | | |
| 4. | Buje** | Podjela obroka u školskoj kuhinji | | | 0,5 | Da | -- |
| 5. | Buje** | Objekt je zatvoren | | | | | |
| 6. | Buzet* | 3 | Da | Ne | 3 | Da | Uglavnom |
| 7. | Novigrad*** | Obroci se pripremaju u školskoj kuhinji | | | 2,5 | Da | Djelomično |
| 8. | Novigrad*** | Obroci se pripremaju u školskoj kuhinji | | | 1,5 | Da | Uglavnom |
| 9. | Umag* | 3 | Da | Konvektomat Shoker | 6 | Da | Uglavnom |
| 10. | Umag** | 3 | Da | Ne | 1 | Da | -- |
| 11. | Umag** | 3 | Da | Ne | 1 | Da | -- |
| 12. | Umag** | 3 | Da | Ne | 0,5 | Da | -- |
| 13. | Umag** | 3 | Da | Ne | 0,5 | Da | -- |
| 14. | Umag** | 3 | Da | Ne | 1,5 | Da | -- |
| 15. | Umag** | 3 | Da | Ne | 0,5 | Da | -- |
| 16. | Umag** | 3 | Da | Ne | 1 | Da | -- |
| 17. | Brtonigla* | 3 | Da | Ljušttilica krumpira Rezač kruha | 1,5 | Da | Djelomično |
| 18. | Oprtalj*** | Obroci se pripremaju u školskoj kuhinji | | | 0,5 | Ne | Ne |
| 19. | Vižinada*** | Obroci se pripremaju u školskoj kuhinji | | | 1 | Da | Djelomično |
| 20. | Tar-Vabriga* | 3 | Da | Ne | 2 | Da | Da |
| 21. | Tar-Vabriga* | 3 | Da | Ne | 1 | Da | Da |
| 22. | Kaštelnir-Labinci*** | Obroci se pripremaju u školskoj kuhinji | | | 1 | Da | Djelomično |
| | *priprema i podjela obroka **podjela obroka ***koriste kuhinju druge škole/vrtića | 1-ne zadovoljava 2-zadovoljava 3-u potpunosti zadovoljava | | | | | |

U 12 kuhinja dječjih vrtića na području LAG-a „Sjeverna Istra“, od kojih se u 5 hrana priprema, a u 7 samo dijeli, sanitarno-tehnički uvjeti u potpunosti zadovoljavaju te su osigurani svi uvjeti za pripremu zdravstveno ispravne hrane u skladu s načelima HACCP sustava.

Na području LAG-a „Sjeverna Istra“, u jednoj kuhinji dječjeg vrtića u kojem se hrana samo dijeli, postojeći sanitarno-tehnički uvjeti zadovoljavaju zahtjeve. U tom dječjem vrtiću zdravstvena ispravnost pripremljene hrane osigurana je provođenjem dobre higijenske i dobre proizvođačke prakse u skladu s načelima HACCP sustava od strane educiranog kuhinjskog osoblja.

Obradom prikupljenih podataka utvrdilo se da, na području LAG-a „Sjeverna Istra“, 5 dječjih vrtića u kojima se priprema hrana i 2 dječja vrtića u kojima se hrana dijeli, nemaju svoju kuhinju, već za pripremu obroka koriste kuhinju škole s kojom dijele prostor i opremu, što znatno otežava postupak pripreme obroka. Iako su uvjeti za pripremu obroka otežani, provođenjem dobre higijenske i dobre proizvođačke prakse u skladu s načelima HACCP sustava od strane educiranog kuhinjskog osoblja osigurana je zdravstvena ispravnost pripremljene hrane.

Graf 11. Ocjena sanitarno tehničkih uvjeta u predškolskim ustanovama - LAG „Sjeverna Istra“



Broj zaposlenih u kuhinjama zadovoljava trenutne potrebe, osim u jednom vrtiću.

Od 6 dječjih vrtića u kojima se pripremaju obroci u vlastitim kuhinjama, u 2 kuhinje nedostaju konvektomati, a u jednoj još i zamrzivač.

Od 11 dječjih vrtića u kojima se pripremaju obroci, ili se hrana priprema u školskim kuhinjama, u 2 kuhinje koristi se isključivo svježe povrće, u 4 kuhinje koristi se uglavnom svježe povrće, u 4 kuhinje svježe povrće koristi se djelomično, a u jednoj kuhinji se svježe povrće ne koristi, osim za pripremu salata.

6.4.3. Predškolske ustanove – analiza potražnje poljoprivredno-prehrambenih proizvoda i hrane

Na području LAG-a „Sjeverna Istra“ prikupljeni su podaci o utrošku poljoprivredno-prehrambenih proizvoda i hrane iz 9 dječjih vrtića.

Tablica 21. Godišnje potrebe poljoprivredno-prehrambenih proizvoda i hrane po gradovima/općinama u predškolskim ustanovama - LAG „Sjeverna Istra“

| Vrste namirnica (kg ili L) | UMAG - UMAGO | BUJE - BUIE | NOVIGRAD- CITTANOVA | BUZET | BRTONIGLA - VERTENEGLIO |
|-------------------------------|-----------------|-------------|------------------------|-------|----------------------------|
| Mlijeko | 4.000 | 2.112 | 6.376 | 2.895 | 935 |
| Maslac | 350 | 63 | 103 | 141 | 8 |
| Jogurt | 2.500 | 760 | 989 | 600 | 180 |
| Voćni jogurt | 1.500 | 783 | 307 | 0 | 180 |
| Kiselo vrhnje, 20% m.m. | 450 | 80 | 33 | 25 | 40 |
| Sir svježi | 200 | 89 | 46 | 24 | 13 |
| Sir polutvrđi (kg) | 380 | 115 | 145 | 75 | 48 |
| Piletina – svježa | 1.200 | 571 | 388 | 283 | 374 |
| Jaja | 330 | 223 | 300 | 67 | 70 |
| Med | 340 | 10 | 23 | 102 | 3 |
| Maslinovo ulje | 350 | 40 | 102 | 30 | 18 |
| Brašno pšenično | 450 | 1.806 | 521 | 80 | 20 |
| Griz pšenični | 150 | 14 | 93 | 40 | 4 |
| Griz kukuruzni | 50 | 72 | 183 | 150 | 13 |
| Ječam | 200 | 5 | 124 | 156 | 0 |
| Tjestenina | 1.200 | 455 | 229 | 297 | 201 |
| Mrkva | 1.000 | 165 | 367 | 85 | 74 |
| Krumpir | 7.800 | 2.746 | 2.474 | 1.317 | 477 |
| Špinat | 220 | 30 | 202 | 227 | 15 |
| Blitva | 250 | 51 | 196 | 25 | 28 |
| Brokulca | 200 | 120 | 43 | 158 | 13 |
| Prokulice | 0 | 0 | 20 | 30 | 0 |
| Kelj | 100 | 16 | 76 | 75 | 0 |
| Kupus | 0 | 242 | 212 | 0 | 0 |
| Radič | 100 | 15 | 80 | 16 | 5 |
| Zelena salata | 800 | 172 | 236 | 175 | 40 |
| Cvjetača | 270 | 50 | 49 | 158 | 100 |
| Paprika | 100 | 11 | 46 | 80 | 4 |
| Cikla | 900 | 68 | 83 | 80 | 1 |
| Rajčica | 300 | 206 | 156 | 54 | 63 |
| Krastavci | 450 | 200 | 97 | 40 | 19 |
| Luk | 1.300 | 385 | 459 | 276 | 64 |
| Češnjak | 60 | 9 | 18 | 13 | 3 |
| Celer korijen | 30 | 36 | 301 | 71 | 21 |
| Celer list | 0 | 0 | 5 | 0 | 0 |
| Peršin list | 15 | 18 | 30 | 12 | 5 |
| Kiseli kupus | 300 | 80 | 152 | 41 | 0 |

| Vrste namirnica (kg ili L) | UMAG - UMAGO | BUJE - BUIE | NOVIGRAD- CITTANOVA | BUZET | BRTONIGLA - VERTENEGLIO |
|-------------------------------|-----------------|-------------|------------------------|-------|----------------------------|
| Jabuke | 5.000 | 1.878 | 1.163 | 1.776 | 627 |
| Kruške | 4.500 | 738 | 924 | 1.084 | 245 |
| Limun | 0 | 0 | 41 | 0 | 0 |
| Naranče | 0 | 0 | 953 | 0 | 0 |
| Mandarine | 0 | 141 | 544 | 0 | 0 |
| Grožđe crno/bijelo | 800 | 280 | 221 | 43 | 31 |
| Kivi | 0 | 80 | 227 | 39 | 6 |
| Breskve | 350 | 180 | 624 | 122 | 22 |
| Nektarine | 350 | 47 | 513 | 0 | 49 |
| Marelice | 400 | 124 | 326 | 0 | 15 |
| Šljive | 300 | 94 | 194 | 65 | 20 |
| Trešnje | 0 | 97 | 167 | 34 | 20 |
| Jagode | 0 | 147 | 87 | 98 | 20 |
| Lubenice | 450 | 135 | 296 | 134 | 103 |
| Dinje | 150 | 55 | 164 | 4 | 19 |
| Džemovi/Marmelade | 300 | 3 | 55 | 30 | 3 |
| Sušeno voće | 0 | 0 | 62 | 26 | 13 |
| Grah | 1.000 | 155 | 199 | 124 | 33 |

Iz dobivenih podataka vidljivo je da se u najvećim količinama koristi sljedećih pet namirnica: mlijeko 16.318 L, krumpir 14.814 kg, jabuke 10.444 kg, kruške 7.491 kg te jogurt 5.029 kg.

Uz mlijeko, od ostalih mlječnih proizvoda koristi se maslac u količini od 665 kg, fermentirani mlječni proizvodi (jogurt, voćni jogurt, kiselo vrhnje) 8.427 kg, sirevi (svježi, polutvrđi) 1.134 kg. Utrošak svježe piletine je 2.816 kg, a jaja 991 kg odnosno 18.016 komada godišnje. Med se troši u količini od 478 kg, a maslinovo ulje 540 L.

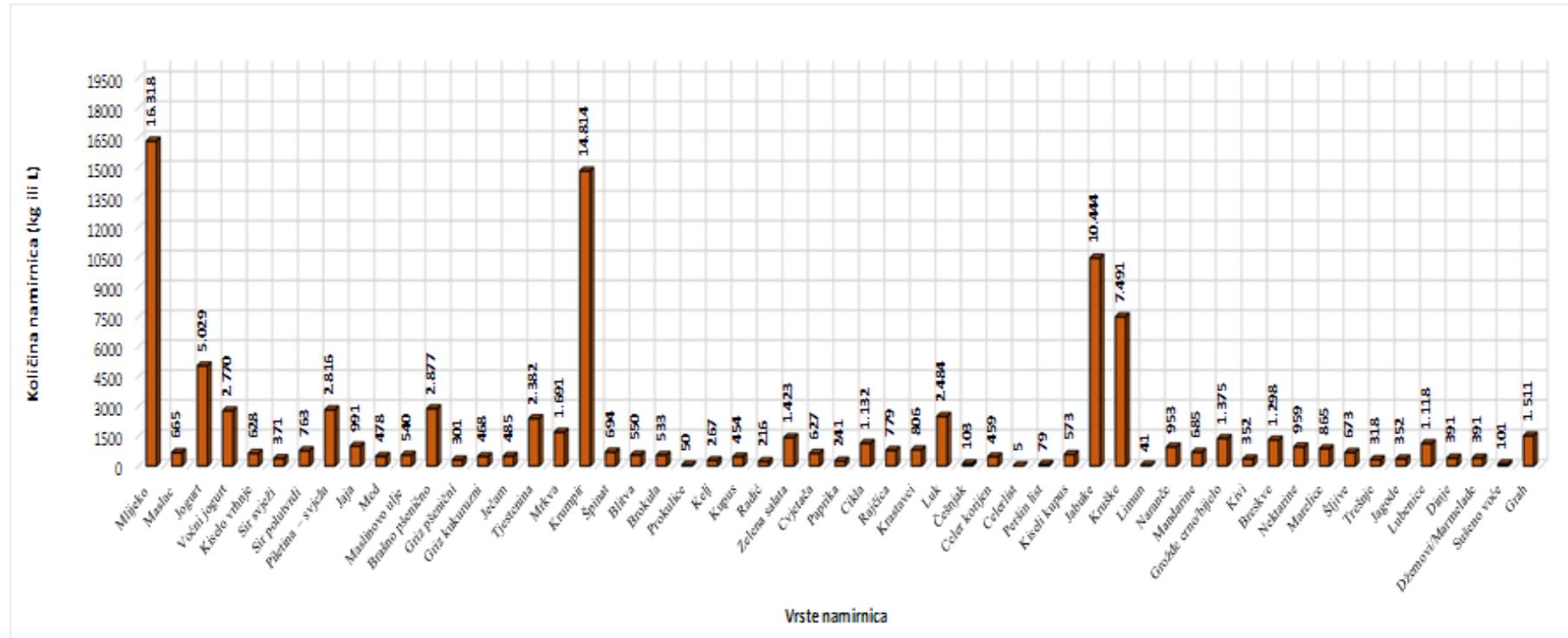
Žitarice i mlinski proizvodi (ječam, pšenično brašno, pšenični i kukuruzni griz) koriste se u količini od 4.131 kg, a tjestenina u količini od 2.382 kg.

Ukupna potrošnja povrća je 27.405 kg. Od povrća, najviše se koristi krumpir u količini od 14.814 kg, luk 2.484 kg, mrkva 1.691 kg, lisnato povrće (špinat, blitva) u količini 1.244 kg, zelena salata i radič 1.639 kg, kupusnjače (brokula, prokulice, kelj, cvjetača, kupus) 1.931 kg, rajčice, krastavac, tikvice i paprike zajedno 1.826 kg, cikla 1.132 kg, dok je potrošnja luka, poriluka, češnjaka, celera i peršina zajedno 3.130 kg.

Ukupna potrošnja voća je 27.887 kg. Od voća, najveća je potrošnja jabuka 10.444 kg, krušaka 7.491 kg, citrusa (limun, naranče, mandarine) 1.679 kg, grožđa 1.375 kg, kivija 352 kg, košturničavog voća (šljive, breskve, nektarine, marelice, trešnje) 4.113 kg, jagoda 352 kg, lubenica i dinja 1.509 kg.

Od prerađevina voća i povrća – najviše se koriste džemovi i marmelade 391 kg, sušeno voće 101 kg, kiseli kupus 573 kg, te od mahunarki sušeni grah 1.511 kg.

Graf 12. Godišnje potrebe poljoprivredno-prehrambenih proizvoda i hrane u predškolskim ustanovama - LAG „Sjeverna Istra“



6.4.4. Osnovnoškolske ustanove – organizacija

Osnovnoškolskim obrazovanjem na području LAG-a „Sjeverna Istra“ obuhvaćeno je 2.748 učenika, o kojima brine 345 zaposlenih osoba u 25 osnovnih škola.

Tablica 22. Osnovne škole na području LAG-a „Sjeverna Istra“

| LAG „Sjeverna Istra“ | | Osnovne škole – šk. god. 2018./2019. | | |
|---|---------------|--------------------------------------|------------------|--|
| Grad/općina | broj ustanova | djeca ukupno | zaposleni ukupno | |
| Buje – Buie | 4 | 390 | 56 | |
| Buzet | 3 | 471 | 61 | |
| Novigrad – Cittanova | 2 | 313 | 49 | |
| Umag – Umago | 9 | 1.039 | 100 | |
| Brtonigla – Verteneglio | 2 | 25 | 5 | |
| Grožnjan – Grisignana | -- | -- | -- | |
| Lanišće | 1 | 3 | 1 | |
| Oprtalj – Portole | 1 | 52 | 17 | |
| Vižinada – Visinada | 1 | 91 | 12 | |
| Tar-Vabriga – Torre-Abrega | 1 | 261 | 30 | |
| Kaštela-Labinci – Castelliere-S.Domenica | 1 | 112 | 14 | |
| Ukupno | 25 | 2748 | 345 | |

Izvor: Državni zavod za statistiku RH, Gradovi u statistici, 2019.

6.4.5. Osnovnoškolske ustanove – sanitarno-tehnički uvjeti

Na području LAG - a „Sjeverna Istra“ obrađeni su podaci prikupljeni iz 24 osnovne škole, od toga 9 matičnih škola i 15 područnih škola. Obroci za učenike pripremaju se u 12 osnovnoškolskih kuhinja, u 10 područnih škola vrši se podjela dostavljene hrane iz matičnih objekata. U dvije područne škole hrana za učenike priprema se u kuhinji vrtića, koji je smješten u istoj zgradici.

Tablica 23. Osnovne škole na području LAG-a „Sjeverna Istra“ – organizacijski i sanitarno-tehnički uvjeti

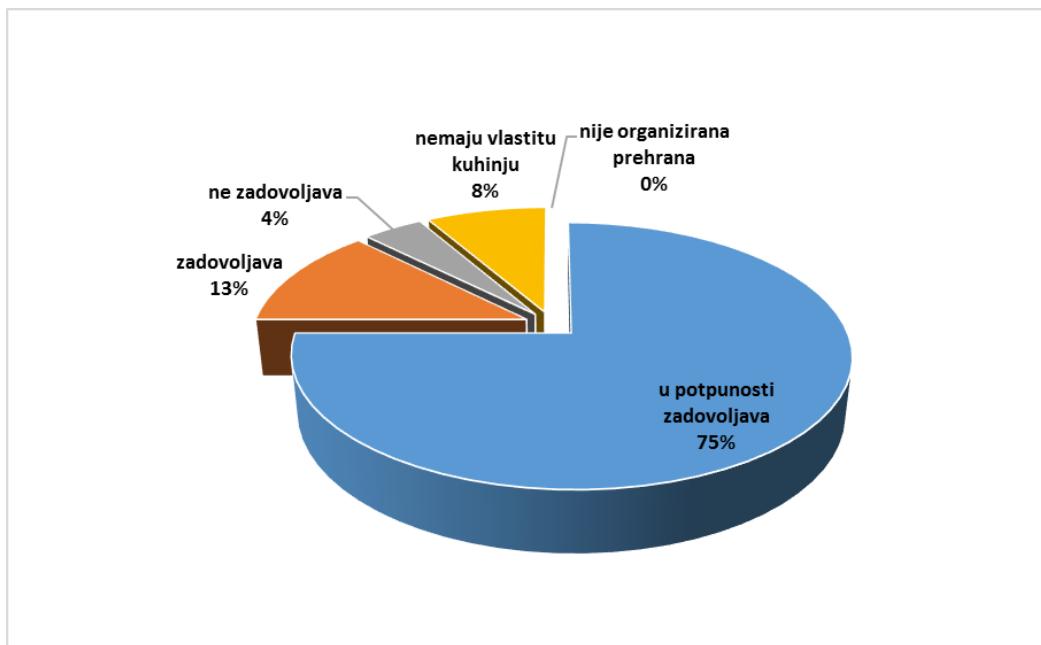
| LAG „Sjeverna Istra“ | | Osnovne škole | | | | | |
|----------------------|---|---|---|--|---------------------------|--|------------------------------|
| | Grad/općina | Ocjena sanitarno tehničkih uvjeta | Zadovoljava ju li prostorni uvjeti? | Nedostaje li oprema? | Broj zaposlenih u kuhinji | Zadovoljava li broj zaposlenih u kuhinji trenutačne potrebe? | Pripremate li svježe povrće? |
| 1. | Buje* | 1 | Kuhinja nije u prostoru škole, nedostaju oprema i uređaji (konvektomat, hladnjak, multipraktik, sjeckalica) | | 2,5 | Ne | Uglavnom |
| 2. | Buje* | 3 | Da | Konvektomat Zamrzivač | 1,5 | Da | Djelomično |
| 3. | Buje* | 2 | Da | Perilica posuda | -- | -- | Ne |
| 4. | Buje** | 3 | Da | Ne | 0,5 | Da | Ne |
| 5. | Buzet* | 3 | Da | Ne | 3 | Da | Djelomično |
| 6. | Buzet** | 3 | Podjela hrane – priprema i pranje posuda u centralnoj kuhinji | | | | |
| 7. | Buzet** | 3 | Podjela hrane – priprema i pranje posuda u centralnoj kuhinji | | | | |
| 8. | Novigrad* | 3 | Da | Nagibna tava Planetarni mikser Kruhoreznica Salamoreznica | 2,5 | Da | Djelomično |
| 9. | Novigrad* | 2 | Potrebno je proširenje prostora | Zamrzivač | 0,5 | Ne | Uglavnom |
| 10. | Umag* | 3 | Da | Rashladna komora | 4 | Ne | Uglavnom |
| 11. | Umag** | 3 | Da | -- | 0,5 | Da | -- |
| 12. | Umag** | 3 | Da | -- | 0,5 | Da | -- |
| 13. | Umag** | 3 | Da | -- | 0,5 | Da | -- |
| 14. | Umag** | 3 | Da | -- | 0,5 | Da | -- |
| 15. | Umag** | 3 | Da | -- | 1 | Da | -- |
| 16. | Umag** | 3 | Da | -- | 0,5 | Da | -- |
| 17. | Umag** | 3 | Da | -- | 0,5 | Da | -- |
| 18. | Umag* | 3 | Da | Perilica posuda Štapni mikser Zamrzivač | 1,5 | Da | Uglavnom |
| 19. | Brtonigla*** | Obroci se pripremaju u kuhinji vrtića | | | -- | -- | -- |
| 20. | Brtonigla*** | Obroci se pripremaju u kuhinji vrtića | | | -- | -- | -- |
| 21. | Oprtalj* | 3 | Da | Konvektomat | 0,5 | Ne | Ne |
| 22. | Vižinada* | 3 | Da | Konvektomat | 0,5 | Da | Uglavnom |
| 23. | Tar* | 2 | Potrebna je adaptacija | Kuhinjski namještaj i oprema | 2 | Da | Djelomično |
| 24. | Kaštela-Labinci* | 3 | Da | Konvektomat | 1 | Da | Uglavnom |
| | *priprema i podjela obroka **podjela obroka ***koriste kuhinju druge škole/vrtića | 1-ne zadovoljava 2-zadovoljava 3-u potpunosti zadovoljava | | | | | |

Prema obrađenim podacima, od ukupno obuhvaćenih 19 školskih kuhinja, u 13 kuhinja sanitarno-tehnički uvjeti u potpunosti zadovoljavaju te su osigurani svi uvjeti za pripremu zdravstveno ispravne hrane u skladu s načelima HACCP sustava.

U 2 školske kuhinje postojeći sanitarno-tehnički uvjeti zadovoljavaju, ali je potrebna adaptacija prostora i opremanje profesionalnom opremom. U jednoj školi sanitarno-tehnički uvjeti ne zadovoljavaju, jer u prostoru škole nije osigurana kuhinja, a u postojećoj, koja se ne nalazi u prostoru škole, nedostaju oprema i uređaji. U kuhinjama koje imaju zadovoljavajuće sanitarno-tehničke uvjete, odnosno u kuhinji u kojoj sanitarno-tehnički uvjeti ne zadovoljavaju, zdravstvena ispravnost pripremljene hrane osigurana je provođenjem dobre higijenske i dobre proizvođačke prakse, u skladu s načelima HACCP sustava od strane educiranog kuhinjskog osoblja.

Iako se sa strane jedinica lokalne samouprave ulaze u uređenje školskih kuhinja, još 2 školske kuhinje zahtijevaju adaptaciju i opremanje, a jedna osnovna škola nema osiguranu kuhinju u vlastitom prostoru.

Graf 13. Ocjena sanitarno tehničkih uvjeta u osnovnoškolskim ustanovama - LAG „Sjeverna Istra“



Broj zaposlenih u kuhinjama ne zadovoljava trenutne potrebe u 4 škole, dok u ostalim školama zadovoljava.

Od 12 osnovnih škola u kojima se pripremaju obroci, preporuka je da se u 5 kuhinja osiguraju konvektomati, dok u ostalim kuhinjama nisu potrebni (zbog malog broja obroka koji se pripremaju ili su već osigurani). Od ostalih uređaja škole su najviše zainteresirane za multipraktik uređaje, koji bi im omogućili lakšu obradu i pripremu povrća, te za nabavu hladnjaka odnosno zamrzivača.

Od 12 osnovnih škola u kojima se pripremaju obroci, u 6 kuhinja koristi se uglavnom svježe povrće, u 4 kuhinje svježe povrće koristi se djelomično, a u 2 kuhinje ne koristi se svježe povrće, već se uglavnom koristi smrznuto (osim lisnatog povrća za pripremu salata).

6.4.6. Osnovnoškolske ustanove – analiza potražnje poljoprivredno-prehrambenih proizvoda i hrane

Na području LAG-a „Sjeverna Istra“ prikupljeni su podaci o utrošku poljoprivredno-prehrambenih proizvoda i hrane iz 9 osnovnih škola.

Tablica 24. Godišnje potrebe poljoprivredno-prehrambenih proizvoda i hrane po gradovima/općinama u osnovnoškolskim ustanovama - LAG „Sjeverna Istra“

| Vrste namirnica (kg ili L) | UMAG – UMAGO | BUJE– BUIE | NOVIGRAD – CITTANOVA | BUZET | TAR | OPRTALJ - PORTOLE |
|-------------------------------|-----------------|---------------|-------------------------|-------|-------|----------------------|
| Mlijeko | 4.994 | 2.420 | 96 | 1.188 | 1.300 | 470 |
| Maslac | 39 | 12 | 29 | 90 | 15 | 0 |
| Jogurt | 932 | 1.214 | 279 | 400 | 230 | 212 |
| Voćni jogurt | 823 | 0 | 279 | 400 | 160 | 133 |
| Kiselo vrhnje | 0 | 75 | 24 | 50 | 0 | 0 |
| Sir svježi | 0 | 50 | 24 | | 0 | 0 |
| Piletina – svježa | 3.996 | 1.200 | 156 | 2.100 | 640 | 142 |
| Sir polutvrđi | 606 | 245 | 29 | 50 | 350 | 5 |
| Jaja | 162 | 202 | 1 | 83 | 25 | 41 |
| Med | 0 | 0 | 6 | | 5 | 0 |
| Maslinovo ulje | 121 | 30 | 46 | 150 | 50 | 8 |
| Brašno pšenično | 208 | 230 | 142 | 200 | 380 | 125 |
| Griz pšenični | 140 | 55 | 12 | 0 | 51 | 12 |
| Griz kukuruzni | 221 | 0 | 11 | 0 | 80 | 0 |
| Ječam | 48 | 44 | 32 | 0 | 5 | 8 |
| Tjestenina | 1.148 | 2.153 | 93 | 3.500 | 400 | 155 |
| Mrkva | 466 | 513 | 91 | 135 | 100 | 12 |
| Krumpir | 8.300 | 3.820 | 256 | 6.000 | 1.200 | 870 |
| Špinat | 70 | 30 | 73 | 0 | 120 | 60 |
| Blitva | 270 | 20 | 73 | 0 | 0 | 0 |
| Brokula | 40 | 0 | 21 | 0 | 0 | 5 |
| Prokulice | 0 | 0 | 10 | 0 | 0 | 0 |
| Kelj | 187 | 154 | 30 | 0 | 30 | 0 |
| Kupus | 203 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Radič | 44 | 20 | 18 | 0 | 100 | 0 |
| Zelena salata | 375 | 230 | 24 | 0 | 10 | 84 |
| Cvjetača | 70 | 10 | 18 | 0 | 20 | 13 |
| Paprika | 107 | 20 | 8 | 0 | 60 | 0 |
| Cikla | 40 | 66 | 36 | 0 | 100 | 26 |
| Rajčica | 115 | 168 | 36 | 0 | 30 | 70 |
| Krastavci | 231 | 146 | 18 | 0 | 135 | 70 |
| Luk | 776 | 422 | 137 | 0 | 10 | 80 |
| Češnjak | 54 | 30 | 6 | 0 | 10 | 1 |
| Celer | 93 | 124 | 77 | 0 | 3 | 3 |
| Peršin | 37 | 25 | 7 | 0 | 0 | 1 |

| Vrste namirnica (kg ili L) | UMAG - UMAGO | BUJE - BUIE | NOVIGRAD - CITTANOVA | BUZET | TAR | OPRTALJ - PORTOLE |
|-------------------------------|-----------------|-------------|-------------------------|-------|-----|----------------------|
| Kiseli kupus | 230 | 522 | 61 | 0 | 20 | 0 |
| Jabuke | 1.330 | 1.400 | 456 | 1.000 | 860 | 366 |
| Kruške | 693 | 1.480 | 274 | 0 | 70 | 155 |
| Limun | 0 | 5 | 197 | 0 | 0 | 0 |
| Naranče | 512 | 150 | 274 | 0 | 0 | 0 |
| Mandarine | 138 | 70 | 184 | 0 | 0 | 0 |
| Grožđe crno/bijelo | 217 | 350 | 91 | 0 | 0 | 30 |
| Kivi | 70 | 0 | 91 | 0 | 0 | 0 |
| Breskve | 154 | 150 | 228 | 500 | 30 | 0 |
| Nektarine | 130 | 250 | 228 | 500 | 70 | 80 |
| Marelice | 39 | 180 | 152 | 0 | 0 | 50 |
| Šljive | 0 | 225 | 76 | 500 | 0 | 40 |
| Trešnje | 0 | 30 | 76 | 0 | 0 | 30 |
| Jagode | 127 | 30 | 30 | 500 | 0 | 0 |
| Lubenice | 35 | 0 | 110 | 0 | 0 | 80 |
| Dinje | 0 | 0 | 55 | 0 | 0 | 0 |
| Džemovi/Marmelade | 6 | 240 | 122 | 0 | 25 | 40 |
| Sušeno voće | 16 | 0 | 18 | 0 | 75 | 0 |
| Grah | 398 | 366 | 36 | 800 | 75 | 26 |

Iz dobivenih podataka vidljivo je da se sljedećih pet namirnica koristi u najvećim količinama: krumpir 20.446 kg, mlijeko 10.468 L, svježa piletina 8.234 kg, tjestenina 7.449 kg te jabuke 5.412 kg.

Uz mlijeko, od mlijecnih proizvoda koristi se maslac u količini od 185 kg, fermentirani mlijecni proizvodi (jogurt, voćni jogurt, kiselo vrhnje) 5.211 kg, sirevi (svježi, polutvrđi) 1.359 kg.

Svježe piletine godišnje se potroši 8.234 kg, jaja 513 kg, odnosno 9.324 komada, meda 11 kg, a maslinovog ulja 405 L.

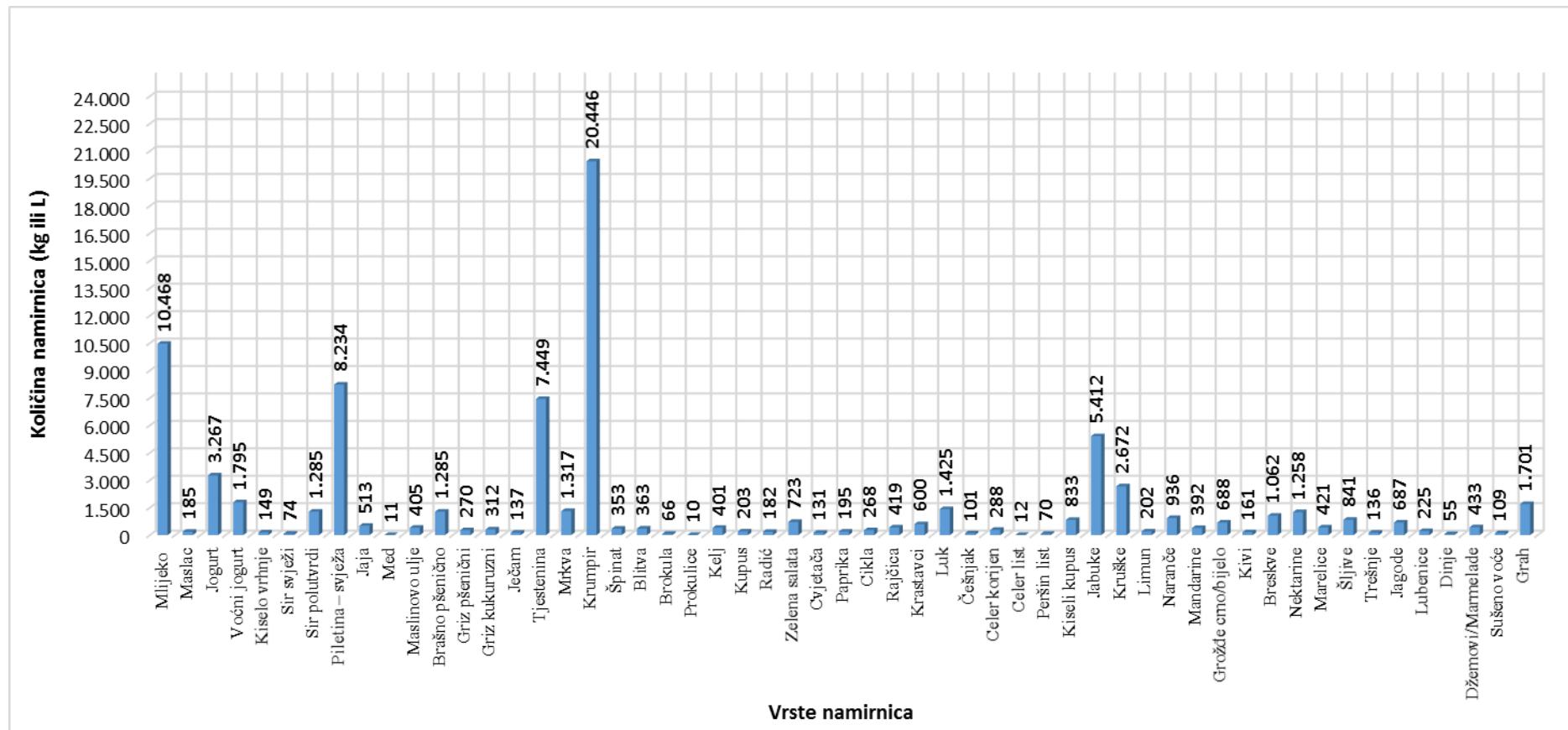
Žitarica i mlinskih proizvoda (ječam, griz pšenični i kukuruzni) koristi se 2.004 kg, a tjestenine 7.449 kg.

Ukupna potrošnja povrća je 27.573 kg. Od povrća, najviše se koristi krumpir u količini od 20.446 kg, mrkva 1.317 kg, lisnato povrće (špinat, blitva) u količini 716 kg, zelena salata i radič 905 kg, kupusnjače (brokula, prokulice, kelj, cvjetača, kupus) 811 kg, rajčice, krastavac i paprike zajedno 1.214 kg, a cikla, luk, češnjak, celer korijen, celer list i peršin zajedno koriste se u količini 9.176 kg.

Ukupna potrošnja voća je 15.093 kg. Od voća, najveća je potrošnja jabuka 5.412 kg, krušaka 2.672 kg, citrusa (limun, naranče, mandarine) 1.530 kg, grožđa 688 kg, kivija 161 kg, košturničavog voća (šljive, breskve, nektarine, marelice, trešnje) 3.718 kg, jagoda 687 kg, lubenica i dinja 280 kg.

Od prerađevina voća i povrća, potrošnja džemova i marmelada je 433 kg, sušenog voća 109 kg, kiselog kupusa 833 kg te od mahunarki sušenog graha 1.701 kg.

Graf 14. Godišnje potrebe poljoprivredno-prehrabnenih proizvoda i hrane u osnovnoškolskim ustanovama - LAG „Sjeverna Istra“



6.4.7. Analiza potražnje poljoprivredno-prehrambenih proizvoda i hrane lokalnih dobavljača u odgojno-obrazovnim ustanovama

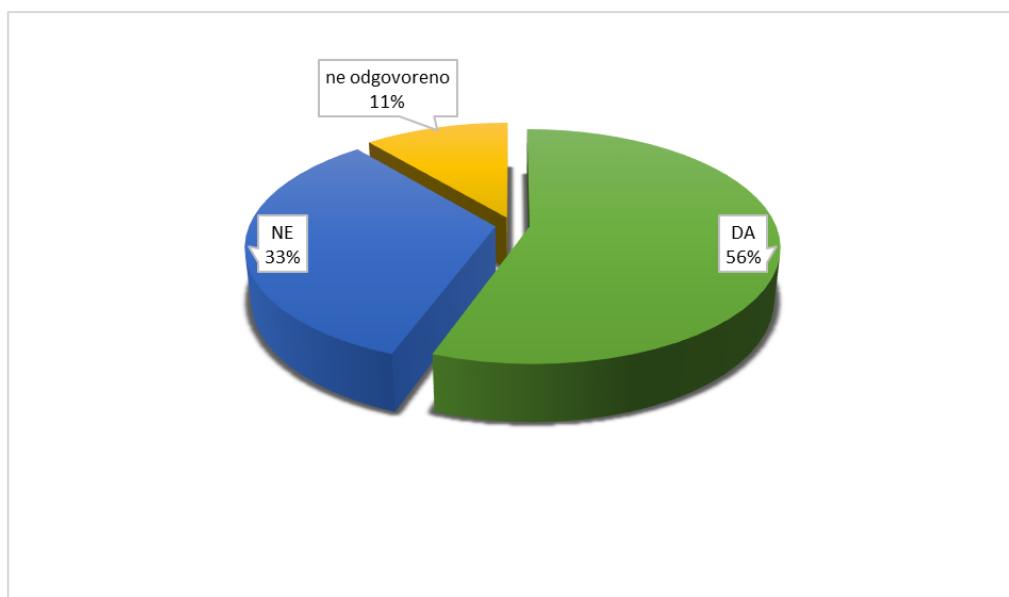
Analizom ankete na području LAG-a „Sjeverna Istra“ obrađeni su podaci za 9 predškolskih i 9 osnovnoškolskih ustanova.

Od 9 vrtića, na pitanje o korištenju lokalnih namirnica, 3 predškolske ustanove odgovorile su da koriste lokalne namirnice, 5 da ne koriste, a jedna nije odgovorila na pitanje.

Od 9 osnovnih škola, 7 škola odgovorilo je da koriste, jedna da ne koristi, a jedna nije odgovorila na pitanje.

Na donjem grafu prikazan je udio odgovora na postavljeno pitanje.

Graf 15. Odgovor iz ankete - korištenje lokalnih namirnica u odgojno-obrazovnim ustanovama, LAG „Sjeverna Istra“



Od lokalnih namirnica, u odgojno-obrazovnim ustanovama najviše se koriste: voće i povrće (5 ustanova), jaja (4 ustanove), svježa riba (3 ustanove), svježa piletina (2 ustanove), maslinovo ulje (2 ustanove), mlijeko i mlijecni proizvodi (jedna ustanova). Od ukupno 18 ustanova koje su se izjasnile da koriste lokalne poljoprivredno-prehrambene proizvode, dvije koriste samo po jednu namirnicu (maslinovo ulje i jaja), a sve ostale po dvije ili više, odnosno njihov je odgovor bio općenit – voće i povrće. Od korištenog voća navedene su jabuke, lubenice, šljive, trešnje i marelice, a od povrća krumpir, luk i češnjak.

6.5. LAG „Istočna Istra“

Prema podacima Državnog zavoda za statistiku, na području LAG-a „Istočna Istra“ u školskoj godini 2018./2019. program predškolskog odgoja provodi se u 13 dječjih vrtića, dok se nastava održava u 15 osnovnih škola.

6.5.1. Predškolske ustanove – organizacija

Predškolskim odgojem na području LAG-a „Istočna Istra“ obuhvaćeno je 719 djece, o kojima brinu 123 zaposlene osobe u 13 dječjih vrtića. Na području Općine Sv. Nedelja djeluje novootvoreni dječji vrtić opremljen prema važećim standardima, što će značajno doprinijeti kvaliteti boravka djece u dječjem vrtiću te su i njihovi podaci uključeni u analizu podataka. Jedan privatni dječji vrtić s područja Grada Labina nije dostavio tražene podatke.

Tablica 25. Dječji vrtići na području LAG-a „Istočna Istra“

| LAG „Istočna Istra“ | Dječji vrtići – pedag. god. 2018./2019. | | | |
|---------------------|---|---------------|--------------|------------------|
| | Grad/općina | broj ustanova | djeca ukupno | zaposleni ukupno |
| Labin | | 7 | 487 | 76 |
| Kršan | | 2 | 119 | 27 |
| Pičan | | 3 | 61 | 11 |
| Raša | | 1 | 52 | 9 |
| Sv. Nedelja | | -- | -- | -- |
| Ukupno | | 13 | 719 | 123 |

Izvor: Državni zavod za statistiku RH, Gradovi u statistici, 2019.

6.5.2. Predškolske ustanove – sanitarno-tehnički uvjeti

Na području LAG-a „Istočna Istra“ obrađeni su podaci prikupljeni iz 12 dječjih vrtića. Podaci se odnose na 4 matična objekta i 8 područnih odjeljenja.

Obroci za djecu pripremaju se u 4 dječja vrtića, dok se u ostalim dječjim vrtićima vrši podjela dostavljene hrane iz matičnih objekata. Djeca upisana u dječje vrtice jedu četiri obroka dnevno (zajutrak, doručak, ručak i užinu).

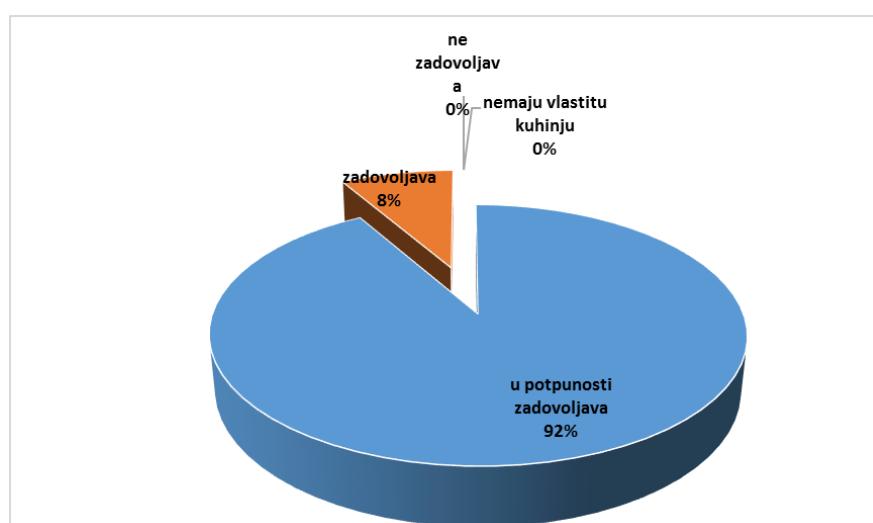
Proteklih su godina uložena znatna materijalna sredstava u opremanje kuhinja dječjih vrtića na području LAG-a „Istočna Istra“. Adaptirane su kuhinje u postojećim dječjim vrtićima, što je doprinijelo poboljšanju kvalitete prehrane. Izgrađeno je i nekoliko novih dječjih vrtića, čime se značajno poboljšala kvaliteta boravka djece u dječjim vrtićima, a samim time i kvaliteta prehrane.

Tablica 26. Dječji vrtići na području LAG-a „Istočna Istra“ – organizacijski i sanitarno-tehnički uvjeti

| LAG „Istočna Istra“ | | Dječji vrtići | | | | | |
|---------------------|---|---|-------------------------------------|----------------------|---------------------------|--|------------------------------|
| | Grad/općina | Ocjena sanitarno tehničkih uvjeta | Zadovoljava ju li prostorni uvjeti? | Nedostaje li oprema? | Broj zaposlenih u kuhinji | Zadovoljava li broj zaposlenih u kuhinji trenutačne potrebe? | Pripremate li svježe povrće? |
| 1. | Labin* | 3 | Da | Hladnjak Konvektomat | 5 | Da | Da |
| 2. | Labin** | 3 | Da | Ne | 0,5 | Da | -- |
| 3. | Labin** | 3 | Da | Ne | 1 | Da | -- |
| 4. | Labin** | 3 | Da | Ne | 1,5 | Da | -- |
| 5. | Labin** | 2 | Da | Kuhinjski namještaj | 1 | Da | -- |
| 6. | Kršan* | 3 | Da | Ne | 2 | Da | Da |
| 7. | Kršan** | 3 | Da | Ne | 1 | Da | -- |
| 8. | Pičan* | 3 | Da | Konvektomat | 1 | Da | Da |
| 9. | Pičan** | 3 | Da | Ne | -- | -- | -- |
| 10. | Pičan** | 3 | Da | Ne | -- | -- | -- |
| 11. | Raša** | 3 | Da | Ne | 1 | Da | -- |
| 12. | Sv. Nedjelja* | 3 | Da | Konvektomat | 1,5 | Da | Djelomično |
| | *priprema i podjela obroka **podjela obroka ***koriste kuhinju druge škole/vrtića | 1-ne zadovoljava 2-zadovoljava 3-u potpunosti zadovoljava | | | | | |

Svi dječji vrtići, osim jednog, u potpunosti zadovoljavaju sanitarno-tehničke uvjete. U jednom dječjem vrtiću ,u kojem se vrši samo podjela hrane, sanitarno-tehnički uvjeti su zadovoljavajući, zbog dotrajalosti kuhinjskog namještaja. U tom je dječjem vrtiću zdravstvena ispravnost pripremljene hrane osigurana provođenjem dobre higijenske i dobre proizvođačke prakse u skladu s načelima HACCP sustava od strane educiranog kuhinjskog osoblja.

Graf 16. Ocjena sanitarno tehničkih uvjeta u predškolskim ustanovama LAG-a „Istočna Istra“



Od 4 dječja vrtića u kojima se pripremaju obroci, u 3 kuhinje nedostaju konvektomati, a u jednoj i hladnjak. Broj zaposlenih u kuhinjama zadovoljava trenutne potrebe.

Od 4 dječja vrtića u kojima se pripremaju obroci, u 3 kuhinje koristi se isključivo svježe povrće, a u jednoj svježe i smrznuto povrće, zbog nemogućnosti svakodnevne dostave svježeg povrća.

6.5.3. Predškolske ustanove – analiza potražnje poljoprivredno-prehrambenih proizvoda i hrane

Na području LAG-a „Istočna Istra“ obrađeni su prikupljeni podaci potražnje poljoprivredno-prehrambenih proizvoda i hrane iz 3 dječja vrtića.

Tablica 27. Godišnje potrebe poljoprivredno-prehrambenih proizvoda i hrane po gradovima/općinama u predškolskim ustanovama - LAG „Istočna Istra“

| Vrste namirnica (kg ili L) | LABIN | KRŠAN | PIĆAN |
|-------------------------------|--------|-------|-------|
| Mlijeko | 13.500 | 1.450 | 744 |
| Maslac | 300 | 4 | 25 |
| Jogurt | 1.980 | 326 | 618 |
| Voćni jogurt | 1.200 | 0 | 200 |
| Kiselo vrhnje | 90 | 48 | 7 |
| Sir svježi | 100 | 48 | 5 |
| Sir polutvrđi | 200 | 40 | 40 |
| Piletina – svježa | 2.000 | 310 | 220 |
| Jaja | 1.100 | 165 | 7 |
| Med | 95 | 36 | 22 |
| Maslinovo ulje | 500 | 70 | 44 |
| Brašno pšenično | 500 | 100 | 66 |
| Griz pšenični | 100 | 10 | 22 |
| Griz kukuruzni | 250 | 0 | 22 |
| Ječam | 50 | 9 | 11 |
| Tjestenina | 840 | 220 | 220 |
| Mrkva | 1.500 | 210 | 88 |
| Krumpir | 8.000 | 2.000 | 450 |
| Špinat | 400 | 40 | 80 |
| Blitva | 400 | 80 | 80 |
| Brokula | 200 | 50 | 45 |
| Prokulice | 150 | 30 | |
| Kelj | 300 | 40 | 20 |
| Radič | 100 | 20 | 48 |
| Zelena salata | 450 | 80 | 60 |
| Cvjetača | 150 | 30 | 20 |
| Paprika | 50 | 20 | 15 |
| Cikla | 50 | 108 | 96 |
| Rajčica | 500 | 70 | 55 |
| Krastavci | 150 | 30 | 55 |
| Luk | 1.250 | 180 | 240 |
| Češnjak | 75 | 4 | 200 |
| Celer | 140 | 50 | 96 |

| Vrste namirnica (kg ili L) | LABIN | KRŠAN | PIĆAN |
|-------------------------------|-------|-------|-------|
| Peršin | 75 | 5 | 28 |
| Kupus | 0 | 200 | 100 |
| Kiseli kupus | 500 | 20 | 60 |
| Tikvica | 0 | 50 | 0 |
| Poriluk | 0 | 50 | 0 |
| Jabuke | 4.500 | 800 | 520 |
| Kruške | 2.000 | 600 | 480 |
| Limun | 400 | 70 | 0 |
| Naranče | 2.000 | 70 | 0 |
| Mandarine | 1.500 | 70 | 0 |
| Grožđe | 450 | 100 | 100 |
| Kivi | 1.250 | 80 | 480 |
| Breskve | 1.000 | 250 | 100 |
| Nektarine | 500 | 70 | 100 |
| Marelice | 350 | 50 | 20 |
| Šljive | 300 | 40 | 20 |
| Trešnje | 150 | 40 | 0 |
| Jagode | 350 | 60 | 20 |
| Lubenice | 200 | 30 | 40 |
| Dinje | 0 | 0 | 15 |
| Džemovi/Marmelade | 255 | 48 | 96 |
| Sušeno voće | 200 | 36 | 20 |
| Grah | 250 | 30 | 59 |

Iz dobivenih podataka vidljivo je da se u najvećim količinama koristi sljedećih pet namirnica: mlijeko 15.694 L, krumpir 10.450 kg, jabuke 5.820 kg, jogurt 2.924 kg i svježa piletina 2.530 kg.

Uz mlijeko, od mlijecnih proizvoda koristi se maslac u količini od 329 kg, fermentirani mlijecni proizvodi (jogurt, voćni jogurt, kis. vrhnje) 4.468 kg, sirevi (svježi, polutvrđi) 433 kg.

Jaja se godišnje potroši 1.272 kg odnosno 23.132 komada, meda 153 kg, a maslinovog ulja 614 L.

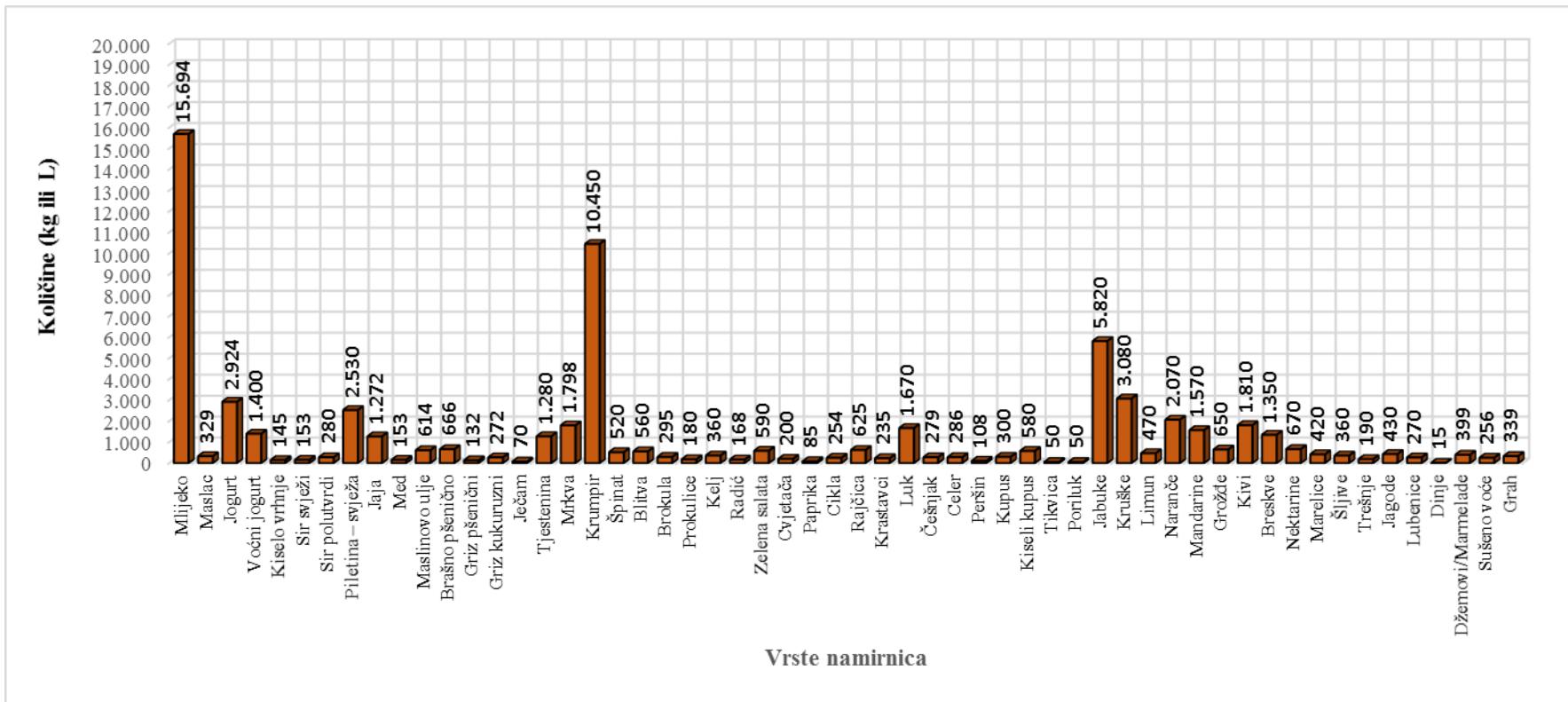
Žitarice i mlinski proizvodi (ječam, griz pšenični i kukuruzni) koriste se u količini od 1.140 kg, a tjestenina u količini od 1.280 kg.

Ukupna potrošnja povrća je 19.063 kg. Od povrća, najviše se koristi krumpir u količini od 10.450 kg, mrkva 1.798 kg, lisnato povrće (špinat, blitva) u količini 1.080 kg, zelena salata i radič 758 kg, kupusnjače (brokula, prokulice, kelj, cvjetača, kupus) 1.335 kg, rajčice, krastavac, tikvice i paprike zajedno 995 kg, te cikla, luk, poriluk, češnjak, celer i peršin zajedno 2.647 kg.

Ukupna potrošnja voća je 19.175 kg. Od voća, najveća je potrošnja jabuka 5.820 kg, krušaka 3.080 kg, citrusa (limun, naranče, mandarine) 4.110 kg, grožđa 650 kg, kivija 1.810 kg, košturničavog voća (breskve, nektarine, marelice, šljive, trešnje) 2.990 kg, jagoda 430 kg te lubenica i dinja 285 kg.

Od prerađevina voća i povrća, koriste se džemovi i marmelade 399 kg, sušeno voće 256 kg, kiseli kupus 580 kg, te od mahunarki sušeni grah 339 kg.

Graf 17. Godišnje potrebe poljoprivredno-prehrambenih proizvoda i hrane u predškolskim ustanovama - LAG „Istočna Istra“



6.5.4. Osnovnoškolske ustanove – organizacija

Osnovnoškolskim obrazovanjem na području LAG-a „Istočna Istra“ obuhvaćeno je 1.387 učenika, o kojima brine 166 zaposlenih osoba u 15 osnovnih škola.

Tablica 28. Osnovne škole na području LAG-a „Istočna Istra“

| LAG „Istočna Istra“ | | Osnovne škole – šk. god. 2018./2019. | |
|---------------------|---------------|--------------------------------------|------------------|
| Grad/općina | broj ustanova | djeca ukupno | zaposleni ukupno |
| Labin | 5 | 875 | 72 |
| Kršan | 5 | 223 | 43 |
| Piščan | 2 | 37 | 4 |
| Raša | 1 | 87 | 19 |
| Sv. Nedelja | 2 | 165 | 28 |
| Ukupno | 15 | 1.387 | 166 |

Izvor: Državni zavod za statistiku RH, Gradovi u statistici, 2019.

6.5.5. Osnovnoškolske ustanove – sanitarno-tehnički uvjeti

Na području LAG-a „Istočna Istra“ obrađeni su podaci prikupljeni iz 15 osnovnih škola, od toga 6 matičnih škola i 9 područnih škola. Obroci se za učenike pripremaju u 13 škola (u 6 matičnih i 7 područnih škola). U dvije područne škole obroci se ne pripremaju, već se vrši podjela dostavljenih obroka. Na području LAG-a „Istočna Istra“ 930 učenika u osnovnim školama marenad, a 352 učenika konzumira ručak.

U osnovnim školama LAG-a „Istočna Istra“, u 4 osnovne škole sanitarno-tehnički uvjeti ne zadovoljavaju te je potrebna adaptacija prostora i nabava nove opreme i uređaja. Sanitarno-tehnički uvjeti zadovoljavajući su u 5 osnovnih škola. Međutim, provođenjem dobre higijenske i dobre proizvođačke prakse u skladu s načelima HACCP sustava od strane educiranog kuhinjskog osoblja osigurana je zdravstvena ispravnost pripremljene hrane. U 6 osnovnih škola, od kojih se u 5 kuhinja pripremaju i poslužuju obroci, a u jednoj samo poslužuju obroci, sanitarno-tehnički uvjeti u potpunosti zadovoljavaju.

Broj zaposlenih u kuhinjama uglavnom zadovoljava trenutne potrebe.

Od 13 osnovnih škola u kojima se pripremaju obroci, preporuka je da se u 6 kuhinja osiguraju konvektomati, dok u ostalim kuhinjama nisu potrebni zbog malog broja obroka koji se pripremaju.

Od 13 osnovnih škola u kojima se pripremaju obroci, niti u jednoj kuhinji ne koristi se svježe povrće, već se uglavnom koristi smrznuto, osim lisnatog povrća za pripremu salata.

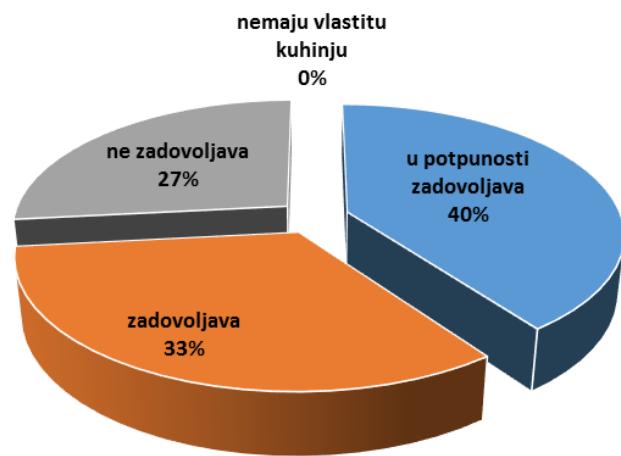
Iako se sa strane jedinica lokalne samouprave ulaže u uređenje škola, školske kuhinje u većini slučajeva zahtijevaju znatna ulaganja u infrastrukturu i opremu.

Tablica 29. Osnovne škole na području LAG-a „Istočna Istra“ – organizacijski i sanitarno-tehnički uvjeti

| |
|--|
| |
|--|

| LAG „Istočna Istra“ | | Osnovne škole | | | | | |
|---------------------|---|---|-------------------------------------|--|---------------------------|--|------------------------------|
| | Grad/općina | Ocjena sanitarno tehničkih uvjeta | Zadovoljava ju li prostorni uvjeti? | Nedostaje li oprema? | Broj zaposlenih u kuhinji | Zadovoljava li broj zaposlenih u kuhinji trenutačne potrebe? | Pripremate li svježe povrće? |
| 1. | Labin* | 2 | Potrebna je adaptacija | Kuhinjski namještaj Hladnjak Konvektomat Štednjak | 2 | Da | Ne |
| 2. | Labin* | 1 | Potrebna je adaptacija | Kuhinjski namještaj Hladnjak Konvektomat Štednjak | 2 | Da | Ne |
| 3. | Labin* | 2 | Potrebna je adaptacija | Kuhinjski namještaj Hladnjak Konvektomat | 1,5 | Da | Ne |
| 4. | Labin* | 1 | Potrebna je adaptacija | Kuhinjski namještaj Hladnjak Konvektomat Štednjak | 1,5 | Da | Ne |
| 5. | Labin** | 1 | Potrebna je adaptacija | Kuhinjski namještaj | 0,2 | Ne | -- |
| 6. | Kršan* | 3 | Da | Hladnjak Konvektomat Štednjak | 1 | Ne | Ne |
| 7. | Kršan* | 1 | Potrebna je adaptacija | Kuhinjski namještaj Štednjak/ pećnica | 0,5 | Da | Ne |
| 8. | Kršan* | 3 | Da | Hladnjak | 1 | Da | Ne |
| 9. | Kršan** | 3 | Da | -- | 0,5 | Da | -- |
| 10. | Kršan* | 3 | Da | -- | 0,2 | Da | -- |
| 11. | Pičan* | 2 | Nedostaje radnih površina | -- | 1 | Da | Ne |
| 12. | Pičan* | 3 | Da | Štednjak/ pećnica | 1 | Da | Ne |
| 13. | Raša* | 2 | Da | Konvektomat | 1 | Da | Ne |
| 14. | Sv. Nedelja* | 3 | Da | Perilica posuda Konvektomat | 1 | Ne | Ne |
| 15. | Sv. Nedelja* | 2 | Da | Štednjak/ pećnica | | Da | Ne |
| | *priprema i podjela obroka **podjela obroka ***koriste kuhinju druge škole/vrtića | 1-ne zadovoljava 2-zadovoljava 3-u potpunosti zadovoljava | | | | | |

Graf 18. Ocjena sanitarno tehničkih uvjeta u školskim ustanovama LAG-a „Istočna Istra“



6.5.6. Osnovnoškolske ustanove – analiza potražnje poljoprivredno-prehrambenih proizvoda i hrane

Na području LAG - a „Istočna Istra“ obrađeni su prikupljeni podaci o potrošnji poljoprivredno-prehrambenih proizvoda i hrane iz 9 osnovnih škola.

Tablica 30. Godišnje potrebe poljoprivredno-prehrambenih proizvoda i hrane po gradovima/općinama u školskim ustanovama - LAG „Istočna Istra“

| Vrste namirnica (kg ili L) | LABIN | KRŠAN | NEDEŠĆINA | RAŠA |
|-------------------------------|-------|-------|-----------|------|
| Mlijeko | 4.400 | 1.510 | 500 | 420 |
| Maslac | 125 | 6 | 8 | 5 |
| Jogurt | 1.960 | 97 | 500 | 170 |
| Voćni jogurt | 2.000 | 215 | 380 | 200 |
| Kiselo vrhnje | 140 | 66 | 0 | 5 |
| Sir svježi | 60 | 5 | 25 | 30 |
| Sir polutvrđi | 140 | 133 | 120 | 90 |
| Piletina – svježa | 827 | 313 | 120 | 210 |
| Jaja | 470 | 19 | 77 | 28 |
| Med | 50 | 0 | 0 | 2 |
| Maslinovo ulje | 220 | 0 | 10 | 20 |
| Brašno pšenično | 280 | 54 | 16 | 50 |
| Griz pšenični | 204 | 51 | 12 | 5 |
| Griz kukuruzni | 180 | 32 | 60 | 20 |
| Ječam | 10 | 22 | 10 | 10 |
| Tjestenina | 1.460 | 93 | 240 | 140 |
| Mrkva | 215 | 51 | 30 | 40 |
| Krumpir | 2.675 | 1.320 | 400 | 400 |
| Špinat | 140 | 115 | 40 | 50 |
| Blitva | 385 | 29 | 10 | 20 |
| Brokula | 30 | 8 | 15 | 0 |
| Prokulice | 0 | 8 | 10 | 0 |
| Kelj | 0 | 8 | 0 | 10 |
| Radič | 40 | 0 | 0 | 10 |
| Zelena salata | 310 | 0 | 0 | 10 |
| Cvjetača | 30 | 0 | 10 | 5 |
| Paprika | 20 | 3 | 4 | 15 |
| Cikla | 70 | 22 | 30 | 20 |
| Rajčica | 80 | 3 | 10 | 40 |
| Krastavci | 20 | 0 | 30 | 30 |
| Luk | 435 | 98 | 40 | 100 |
| Češnjak | 40 | 6 | 10 | 5 |
| Celer | 30 | 0 | 4 | 10 |
| Peršin | 19 | 4 | 1 | 5 |
| Kupus | 90 | 0 | 10 | 0 |
| Kiseli kupus | 40 | 52 | 10 | 0 |
| Tikvica | 240 | 0 | 0 | 0 |
| Poriluk | 14 | 0 | 0 | 0 |

| Vrste namirnica (kg ili L) | LABIN | KRŠAN | NEDEŠĆINA | RAŠA |
|-------------------------------|-------|-------|-----------|------|
| Jabuke | 5.300 | 484 | 380 | 100 |
| Kruške | 650 | 41 | 180 | 20 |
| Limun | 15 | 0 | 0 | 20 |
| Naranče | 56 | 22 | 0 | 0 |
| Mandarine | 1.200 | 178 | 0 | 0 |
| Grožđe | 140 | 0 | 0 | 0 |
| Kivi | 30 | 0 | 0 | 0 |
| Breskve | 70 | 64 | 60 | 20 |
| Nektarine | 180 | 55 | 120 | 20 |
| Marelice | 50 | 18 | 0 | 10 |
| Šljive | 80 | 0 | 0 | 0 |
| Trešnje | 60 | 0 | 0 | 10 |
| Jagode | 40 | 18 | 0 | 0 |
| Lubenice | 50 | 0 | 60 | 0 |
| Dinje | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Džemovi/Marmelade | 355 | 40 | 15 | 0 |
| Sušeno voće | 602 | 0 | 40 | 0 |
| Grah | 150 | 46 | 40 | 110 |

Iz dobivenih podataka vidljivo je da se sljedećih pet namirnica koristi u najvećim količinama: mlijeko 6.830 L, jabuke 6.264 kg, krumpir 4.795 kg, voćni jogurt 2.795 kg i jogurt 2.727 kg.

Uz mlijeko, od mlijecnih proizvoda koriste se maslac u količini od 144 kg, fermentirani mlijecni proizvodi (jogurt, voćni jogurt, kis. vrhnje) 5.733 kg i sirevi (svježi, polutvrđi) 603 kg.

Svježe piletine godišnje se potroši 1.470 kg, a jaja 594 kg odnosno 10.798 komada godišnje, meda 52 kg, a maslinovog ulja 250 L.

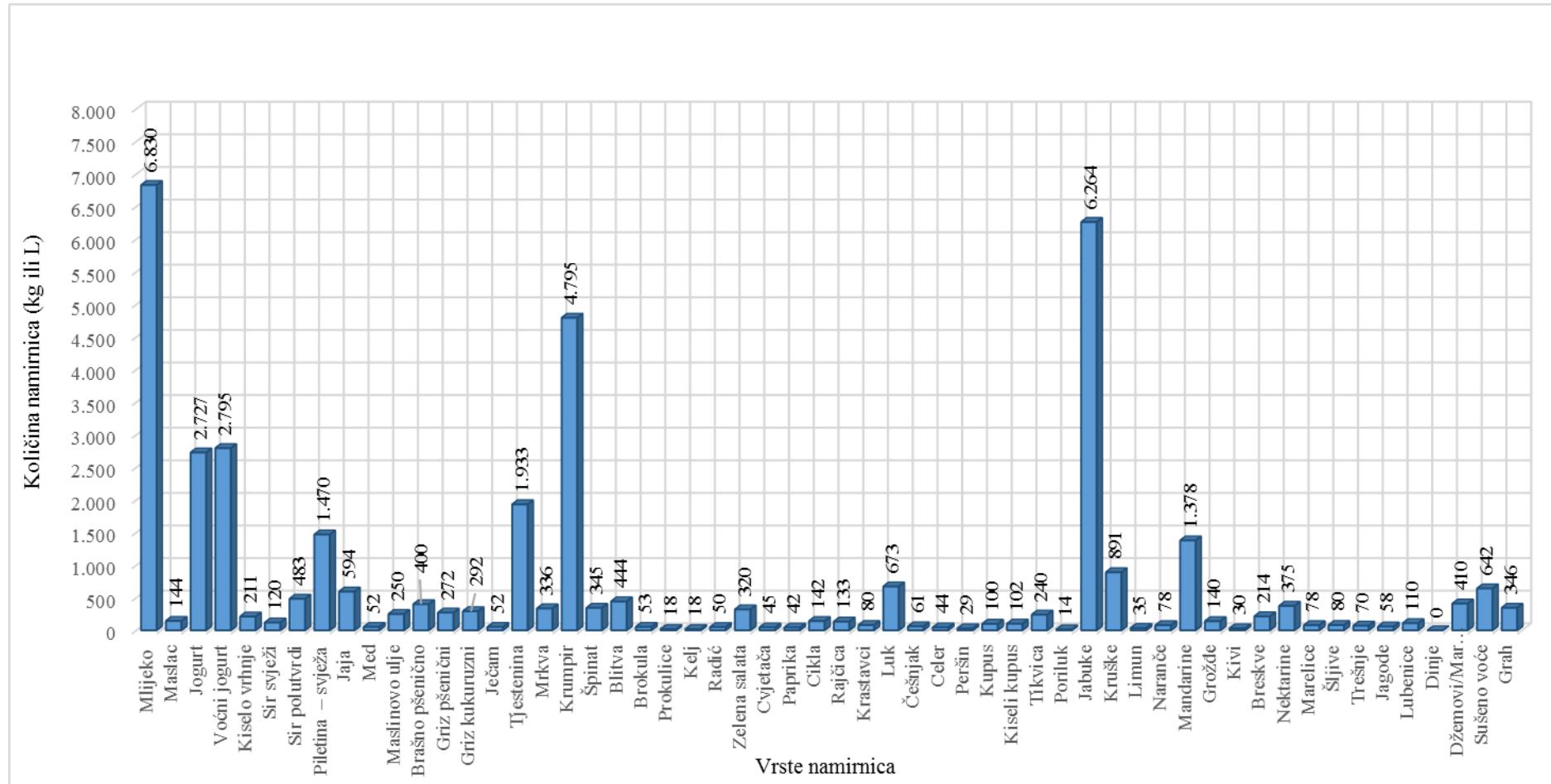
Žitarice i mlinski proizvodi (ječam, griz pšenični i kukuruzni) koriste se u količini od 1.016 kg, a tjestenina u količini od 1.933 kg.

Ukupna potrošnja povrća je 7.982 kg. Od povrća, najviše se koristi krumpir u količini od 4.795 kg, mrkva 336 kg, lisnato povrće (špinat, blitva) troši se u količini 789 kg, zelena salata i radič 370 kg, kupusnjače (brokula, prokulice, kelj, cvjetača, kupus) 234 kg, rajčice, krastavac, tikvice i paprike 495 kg, te preostalo povrće (cikla, luk, češnjak, celer i peršin) zajedno u količini od 963 kg.

Ukupna potrošnja voća je 9.801 kg. Od voća, najveća je potrošnja jabuka 6.264 kg i krušaka 891 kg. Citrusi (limun, naranče, mandarine) se koriste u količini od 1.491 kg, grožđe 140 kg, kivi 30 kg, košutnjičavo voće (šljive, breskve, nektarine, marelice, trešnje) 817 kg, jagode 58 kg, lubenice i dinje 110 kg.

Od prerađevina voća i povrća, godišnja je potrošnja džemova i marmelada 410 kg, sušenog voća 642 kg, kiselog kupusa 102 kg, te od mahunarki sušenog graha 346 kg.

Graf 19. Godišnje potrebe poljoprivredno-prehrambenih proizvoda i hrane u osnovnoškolskim ustanovama - LAG „Istočna Istra“



6.5.7. Analiza potražnje poljoprivredno-prehrambenih proizvoda i hrane lokalnih dobavljača u odgojno-obrazovnim ustanovama

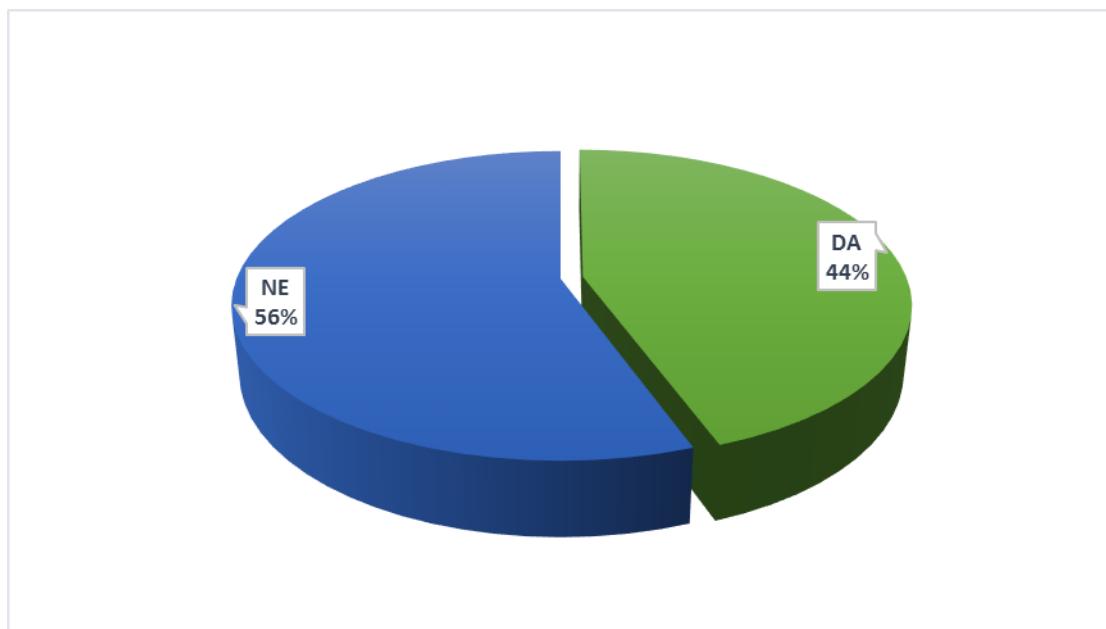
Analizom ankete na području LAG-a „Istočna Istra“, obrađeni su podaci iz 3 predškolske i 6 osnovnoškolskih ustanova.

Od 3 vrtića, na pitanje o korištenju lokalnih namirnica, 2 predškolske ustanove odgovorile su da koriste, a jedna da ne koristi lokalne namirnice .

Od 6 osnovnih škola, 2 su škole odgovorile da koriste, dok 4 ne koriste poljoprivredno-prehrambene proizvode lokalnih dobavljača.

Na donjem grafu prikazan je udio odgovora na postavljeno pitanje.

Graf 20. Odgovor iz ankete - korištenje lokalnih namirnica u odgojno-obrazovnim ustanovama, LAG „Istočna Istra“



Ustanove koje koriste proizvode lokalnih dobavljača navele su da koriste mlijeko i mliječne proizvode, med, tjesteninu i maslinovo ulje.

7. Analiza postojećeg stanja u domeni ponude

Analiza postojećeg stanja u domeni ponude provedena je putem pismenih upitnika, pomoću kojih se provelo ispitivanje poljoprivrednih proizvođača koji mogu odgojno-obrazovnim ustanovama ponuditi svoje proizvode.

Prema Zakonu o poljoprivredi (NN 118/2018, NN042/2020), poljoprivrednik je fizička ili pravna osoba ili skupina fizičkih ili pravnih osoba koja obavlja poljoprivrednu djelatnost na području Republike Hrvatske, a obuhvaća sljedeće organizacijske oblike: obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo, samoopskrbno poljoprivredno gospodarstvo, obrt registriran za obavljanje poljoprivredne djelatnosti, trgovačko društvo ili zadrugu registriranu za obavljanje poljoprivredne djelatnosti. Poljoprivredno gospodarstvo čine sve proizvodne jedinice na kojima se obavlja poljoprivredna djelatnost i kojima upravlja poljoprivrednik, a koje se nalaze na području Republike Hrvatske.

Zakonom o poljoprivredi definirane su primarna poljoprivredna proizvodnja, priprema proizvoda za tržište i prerada poljoprivrednih proizvoda. Primarna poljoprivredna proizvodnja je proizvodnja proizvoda bilinogojstva ili stočarstva bez obavljanja dodatnih radnji kojima bi se promijenila priroda tih proizvoda. Priprema proizvoda za tržište obuhvaća postupke pripreme, kao što su čišćenje, pranje, rezanje, ljuštenje, obrezivanje i sušenje proizvoda bez njihova pretvaranja u prerađevine. Prerada poljoprivrednih proizvoda je svako djelovanje na poljoprivrednom proizvodu čiji je rezultat proizvod koji je i sam poljoprivredni proizvod, osim djelatnosti na poljoprivrednim dobrima koje su prijeko potrebne za pripremu životinjskih ili biljnih proizvoda za prvu prodaju.

Izbor kultura koje će se uzgajati na pojedinom području ovisi o prirodnim uvjetima odnosno o klimi, reljefu i tlu. Navedeni čimbenici utječu različitim intenzitetom na pojedinim područjima te na taj način nastaju proizvodne mikroregije koje se mogu svrstati u četiri pod područja:

1. zapadno i južno priobalje (do 200 metara nadmorske visine),
2. središnja Istra (200 – 500 metara nadmorske visine),
3. sjeveroistočna Istra (dolina rijeke Raše do Plominskog zaljeva uključujući i Čepićko polje),
4. pred planinsko i planinsko područje Ćićarije i Učke (više od 500 metara nadmorske visine).

Najveći dio Istarskog poluotoka nalazi se na vodopropusnim vapnenim dolomitnim stijenama, a samo manji dio nalazi se na vodonepropusnim klastičnim stijenama. U područjima vodopropusnih stijena razvitak poljoprivrede ograničen je zaštitom izvorišta pitkih površinskih i podzemnih voda.

Poljoprivredno zemljište na području cijele županije podvrgnuto je procesima degradacije i nestajanja. Ovi procesi naročito su prisutni u neposrednoj blizini gradova i u priobalu, a dovode do nepovratnog gubitka prirodnih resursa (smanjenje zemljišta raspoloživog za poljoprivrednu proizvodnju, zagađenje voda). Osnovni uvjet za očuvanje ukupnog prostora i očuvanja njegovih vrijednosti je racionalno gospodarenje poljoprivrednim zemljишtem.

Poljoprivreda, posebno uzgoj maslina i proizvodnja visoko kvalitetnog maslinovog ulja, vinogradarstvo i proizvodnja vrhunskih vina, proizvodnja povrća, stočarstvo i peradarstvo imaju dugu

tradiciju na području Istarske županije. Postojeći resursi (kvalitetno poljoprivredno zemljište, povoljna klima, mogućnost za navodnjavanje) s jedne strane, te turistički sektor kao značajno tržište s druge strane omogućuju daljnji uspješni razvoj poljoprivrede i prerade poljoprivrednih proizvoda. Razvoju poljoprivredne proizvodnje ne pogoduje usitnjenošć parcela, odnosno nepovoljna veličina posjeda.

Ratarsku proizvodnju na poljoprivrednim gospodarstvima u Istarskoj županiji karakterizira uzgoj pšenice, ječma, kukuruza i lucerke, odnosno tradicionalnih ratarskih kultura.

Proizvodnja povrća postaje sve zanimljivija, naročito na malim i srednjim poljoprivrednim gospodarstvima, jer ga je lako plasirati na tržištu posebno tijekom turističke sezone. Najčešće uzbudljivajuće povrćarske kulture su krumpir, kupus, kelj, luk češnjak, krastavci, rajčica, cvjetića i paprika.

Uzgaja se veliki broj voćnih vrsta u mješovitim nasadima i to pretežno u središnjoj Istri. Iako je voćarstvo manje tradicijski zastupljeno, u Istri su dobri uvjeti za uzgoj bresaka, trešanja, krušaka, jabuka, šljiva, jagoda, orašastog voća i drugih voćnih vrsta.

Područje Istre je sjeverno rubno područje za uzgoj maslina, što doprinosi odličnoj kvaliteti maslinovog ulja, koje se sve više koristi naročito u turističkom sektoru.

Stočarska proizvodnja ima tendenciju opadanja, kako broja životinja, tako i proizvodnje mesa, mlijeka i mliječnih proizvoda. Razlozi opadanja broja stoke su nedovoljna veličina zemljišnih posjeda za proizvodnju hrane za stoku i neprilagođenost uzbudljivača uvjetima tržišnog gospodarstva.

Peradarska proizvodnja se od 60-tih godina prošlog stoljeća usmjeravala na suvremeno „industrijalizirano“ peradarstvo. Novi trend u uzgoju peradi tzv. „slobodni uzgoj“ ponovo daje mogućnost uzgoja peradi na manjim poljoprivrednim gospodarstvima.

Istarska županija ima povoljne uvjete i tradiciju u pčelarstvu, proizvodnji meda i drugih pčelinjih proizvoda. Pčelarstvo je vrlo važno i zbog uloge pčela u oprašivanju kako samoniklog tako i kultiviranog bilja.⁵

⁵ (Izvor:http://www.azrri.hr/uploads/media/Strate%C5%A1ki_program_ruralnog_razvoja_Istarske_%C5%BEupanije_2008-2013.pdf, 24.10.2019.)

Za potrebe studije obuhvaćeni su lokalni (regionalni) poljoprivredni proizvođači u Istarskoj županiji (osim u Gradu Puli) koji se bave proizvodnjom, odnosno proizvodnjom i preradom proizvoda koji se mogu plasirati u lokalne odgojno-obrazovne ustanove.

Podaci o poljoprivrednim proizvođačima prikupljeni su s web stranica, direktnim kontaktom na zelenim tržnicama i preko udruga poljoprivrednih proizvođača.

Pravna struktura poljoprivrednih proizvođača u Istarskoj županiji prema podacima Agencije za plaćanje u poljoprivredi, ribarstvu i ruralnom razvoju prikazana je prema pripadajućim LAG-ovima u donjoj tablici.

Tablica 31. Broj Poljoprivrednih gospodarstva na području LAG-a i pravna struktura u 2018. godini

| LAG | OBITELJSKO GOSPODARSTVO | OBRT | TRGOVAČKO DRUŠTVO |
|------------------------------|-------------------------|------------|-------------------|
| Ukupno LAG „Središnja Istra“ | 1.933 | 86 | 48 |
| Ukupno LAG „Južna Istra“ | 1.380 | 31 | 52 |
| Ukupno LAG „Sjeverna Istra“ | 1.577 | 66 | 51 |
| Ukupno LAG „Istočna Istra“ | 461 | 8 | 15 |
| Grad Pula | 419 | 15 | 21 |
| Istarska županija | 5.770 | 206 | 187 |

Izvor: Agencija za plaćanje u poljoprivredi, ribarstvu i ruralnom razvoju, 2018.

Odgojno-obrazovne ustanove s područja Istarske županije (osim Grada Pule) zainteresirane su prvenstveno za nabavu svježeg voća i povrća, mlijeka i mliječnih proizvoda, žitarica i njihovih proizvoda te u manjim količinama meda i maslinovog ulja od lokalnih proizvođača.

Pregledom podataka o poljoprivrednim udružama na području Istarske županije došli smo do spoznaje da se najveći broj njihovih članova bavi proizvodnjom maslinovog ulja, vina i jakih alkoholnih pića. Prema dostupnim podacima, manji broj poljoprivrednih proizvođača bavi se proizvodnjom voća i povrća, te mlijeka i mliječnih proizvoda.

Analizirano je postojeće stanje u domeni ponude – raspoloživost, količina i kvaliteta poljoprivredno-prehrabrenih resursa i proizvođača prema LAG-ovima na području Istarske županije.

7.1 LAG „Središnja Istra“ – ponuda poljoprivrednih proizvoda

7.1.1. Karakteristike područja

Područje LAG-a „Središnja Istra“ obuhvaća tradicionalne istarske zemljopisne cjeline: Crvenu, Sivu i Bijelu Istru. Reljef je blago valovit, a učestalost brežuljaka postaje sve veća pomicanjem u unutrašnjost. Najviše područje na krajnjem sjeveroistoku Županije započinje pretplaninskim i planinskim masivom Ćićarije i Učke na čijem se prostoru nalazi i dio Općine Lupoglav. Riječ je o Bijeloj Istri, reljefno najvišem području. U brdskom dijelu ovo područje oskudijeva obradivim zemljištem, dok u unutrašnjim brdovitim krajevima ima dovoljno plodne zemlje i vode.

Ruralno područje LAG-a karakterizira raspršeni tip naselja s relativno malim brojem domaćinstva i gospodarstva što je uglavnom posljedica više generacijskog suživota u istom domaćinstvu. Poljoprivredna i šumska područja zauzimaju sveukupno 79,3 % površine LAG-a što za ovo područje predstavlja velik razvojni potencijal u smislu poticanja poljoprivredne proizvodnje, ali uz prisutne negativne aspekte poput rascjepkanosti poljoprivrednog zemljišta te neisplativosti gospodarenja malim parcelama.

Na području LAG-a „Središnja Istra“ moguće je uzgoj vinove loze i voćarskih kultura umjerenog klimatskog pojasa te uzgoj maslina. Na oranicama i vrtovima najznačajnija je proizvodnja žita, krmnog bilja, povrća i krumpira. Brojnost stoke se smanjuje, najviše zbog nepovoljnog gospodarskog stanja u stočarskoj proizvodnji.

Prioriteti razvoja poljoprivrede su vinogradarstvo i maslinarstvo, uzgoj voća i povrća, ekološka poljoprivreda, izgradnja sustava za navodnjavanje te uzgoj muznih krava i svinjogoštvo.⁶

⁶ Lokalna razvojna strategija LAG-a "Središnja Istra"2014. – 2020, dostupno na: <http://lag-sredisnjaistra.hr/wp-content/uploads/2013/09/LOKALNA-RAZVOJNA-STRATEGIJA-LAG-a-SREDI%C5%A0NJA-ISTRA-2014-2020-004.pdf>, (24.10.2019.)

Tablica 32. Broj Poljoprivrednih gospodarstva na području LAG-a „Središnja Istra“ i pravna struktura u 2018. godini

| LAG „SREDIŠNJA ISTRA“ | OBITELJSKO GOSPODARSTVO | OBRT | TRGOVAČKO DRUŠTVO |
|---|-------------------------|--------------|-------------------|
| Grad Pazin | 393 | 22 | 7 |
| Grad Poreč – Parenzo | 459 | 15 | 13 |
| Općina Cerovlje | 138 | 8 | 2 |
| Općina Funtana – Fontane | 8 | -- | -- |
| Općina Gračišće | 96 | 7 | -- |
| Općina Karlobag | 72 | 1 | 3 |
| Općina Lupoglav | 71 | 4 | -- |
| Općina Motovun – Montona | 70 | 5 | 3 |
| Općina Sv. Petar u Šumi | 29 | -- | 1 |
| Općina Sveti Lovreč | 76 | 3 | 1 |
| Općina Tinjan | 117 | 1 | 8 |
| Općina Višnjan – Visignano | 179 | 11 | 5 |
| Općina Vrsar – Orsera | 75 | 5 | 3 |
| Općina Žminj | 150 | 4 | 2 |
| Ukupno LAG | 1.933 | 86 | 48 |
| Istarska županija | 5.770 | 206 | 187 |
| Ukupno (%) LAG / Istarska županija | 33,50 | 41,75 | 25,67 |

Izvor: Agencija za plaćanje u poljoprivredi, ribarstvu i ruralnom razvoju, 2018.

Prema Upisniku poljoprivrednika na području LAG-a, na dan 31.12.2018. godine registrirano je sveukupno 2.069 poljoprivrednih gospodarstava, koja čine 33,5 % udjela u sveukupnom broju poljoprivrednih gospodarstava Istarske županije (6.172 poljoprivredna gospodarstva). Analiza strukture poljoprivrednih gospodarstava prema tipu ukazuje kako u ukupnoj strukturi najveći udio imaju obiteljska poljoprivredna gospodarstva (93,4 %), zatim slijede obrti (4,2 %), trgovačka društva (2,3 %) te ostali organizacijski tipovi (manje od 1 %).

S obzirom da je poljoprivreda zastupljena u unutrašnjosti LAG-a "Središnja Istra" i da je proizvodnja udaljena od većih urbanih središta, poljoprivrednici su nezadovoljni u segmentu organiziranosti i povezanosti poljoprivrednih proizvođača, kao i plasmanom izvornih poljoprivrednih proizvoda, posebice u većim hotelskim lancima na obali, ali isto tako i u lokalnim odgojno-obrazovnim ustanovama.

Ključni problemi poljoprivrednika prema Lokalnoj razvojnoj strategiji LAG-a „Središnja Istra“ za razdoblje od 2014. – 2020. godine:

- nedovoljni kapaciteti poljoprivredne proizvodnje,
- nedovoljno razvijene pojedine poljoprivredne djelatnosti (stočarstvo i voćarstvo/povrćarstvo),
- nedovoljna suradnja i udruživanje poljoprivrednih proizvođača,

- nespremnost za udruživanje,
- nedovoljna promocija certificiranih proizvoda,
- nedovoljna prepoznatljivost lokalnih poljoprivrednih proizvoda.

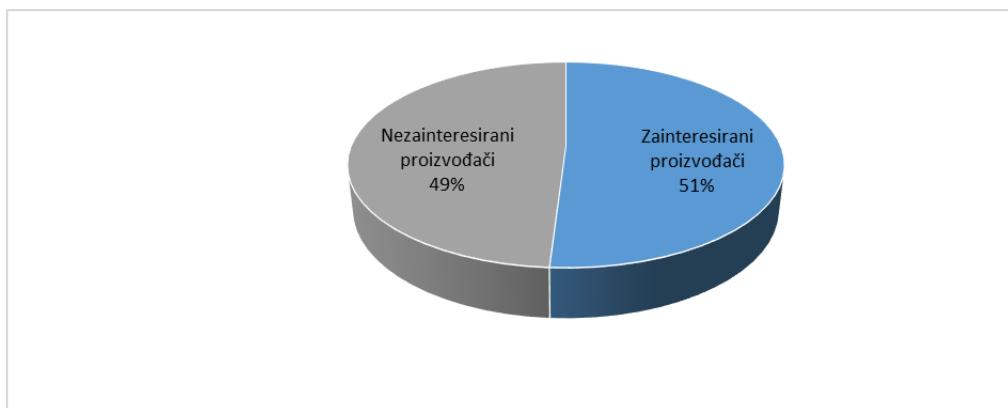
7.1.2. Obrada podataka - anketirani poljoprivredni proizvođači

S područja LAG-a „Središnja Istra“ anketirano je 55 poljoprivrednih proizvođača. Anketirano je 16 poljoprivrednih proizvođača s područja Grada Pazina, 9 iz Grada Poreča, iz Općine Motovun 11, iz Općine Tinjan 5, u Općini Cerovlje 4, u općinama Lupoglav i Gračišće po 3, u Općini Sv. Petar u Šumi 2 te po 1 poljoprivredni proizvođač iz Općine Žminj i Općine Višnjan.

7.1.2.1. Zainteresiranost poljoprivrednih proizvođača za suradnju s odgojno-obrazovnim ustanovama

Od ukupno 55 anketiranih poljoprivrednih proizvođača s područja LAG-a „Središnja Istra“ 28 proizvođača (51 %) je zainteresirano za suradnju s odgojno-obrazovnim ustanovama, a 27 proizvođača (49 %) nije zainteresirano.

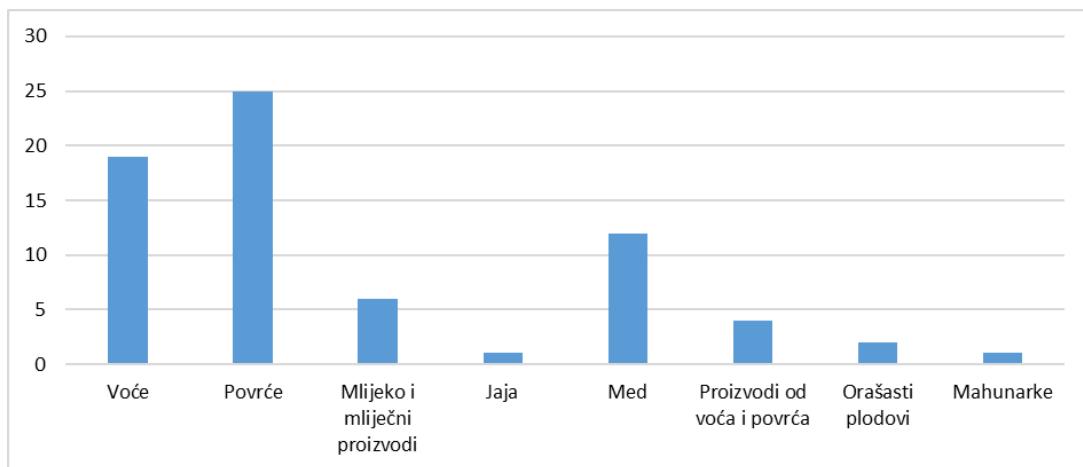
Graf 21. Zainteresiranost anketiranih poljoprivrednih proizvođača za suradnju s odgojno-obrazovnim ustanovama



7.1.2.2. Dostupnost poljoprivrednih proizvoda

Najviše anketiranih poljoprivrednih proizvođača s područja LAG-a „Središnja Istra“ proizvodi povrće (25) i voće (19), te med (12). Četiri poljoprivredna proizvođača u ponudi imaju proizvode od voća i povrća (sokovi, voćni namazi, džem). Jedan anketirani poljoprivredni proizvođač u ponudi ima jaja, a šest proizvođača nudi mlijeko i mlječne proizvode. Dva poljoprivredna proizvođača u ponudi imaju orašaste plodove, odnosno kiseli kupus. Od anketiranih poljoprivrednih proizvođača, maslinovo ulje u ponudi ima pet proizvođača, a jedan ima u ponudi brašno.

Graf 22. Broj poljoprivrednih proizvođača prema proizvodima koje proizvode



Poljoprivredni proizvođači koji u ponudi imaju voće, zbog nemogućnosti skladištenja, u ponudi ga imaju sezonski, uglavnom u periodu od svibnja do kraja rujna. Od 19 poljoprivrednih proizvođača koji u ponudi imaju voće, 13 ih je zainteresirano za suradnju s odgojno-obrazovnim ustanovama.

Povrće je, zbog nemogućnosti skladištenja, također u ponudi sezonski, a dostupnost ovisi o vrsti i sorti. Od 25 poljoprivrednih proizvođača koji u ponudi imaju povrće, 12 proizvođača je zainteresirano za suradnju s odgojno-obrazovnim ustanovama.

Proizvodnja voća i povrća ovisi o vremenskim uvjetima, dok jedan dio proizvođača zasadi samo onoliko povrća koliko može prodati na štandu na tržnici, odnosno na kućnom pragu. Jedan dio proizvođača spremam je zasaditi veće količine, ali samo pod uvjetom sigurnog plasmana u odgojno-obrazovne ustanove.

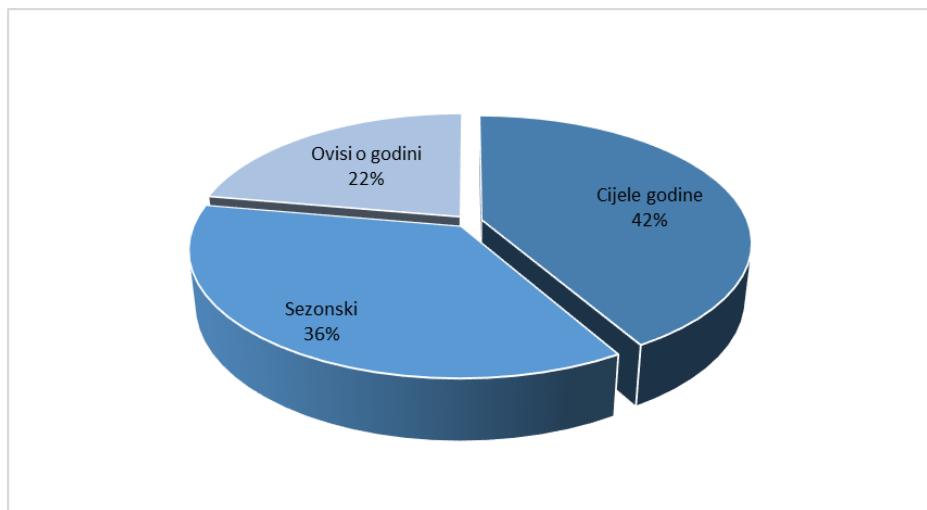
Proizvođač jaja zainteresiran je za suradnju s odgojno obrazovnim ustanovama, dok su od 6 proizvođača mlijeka i mlijecnih proizvoda samo 2 zainteresirana za suradnju s odgojno-obrazovnim ustanovama i u mogućnosti su svoje proizvode isporučivati tijekom cijele godine.

Proizvodnja meda ovisi o vremenskim uvjetima, tako da nekih godina proizvođači imaju viška meda, a češće nemaju niti za svoje potrebe. Od 12 anketiranih proizvođača meda, 7 ih je zainteresirano za suradnju s odgojno-obrazovnim ustanovama.

Proizvode od voća i povrća odgojno-obrazovnim ustanovama u mogućnosti su ponuditi sva 4 proizvođača, isto kao i proizvođač mahunarki (graha).

Proizvođači orašastih plodova i kiselog kupusa nisu zainteresirani za suradnju s odgojno-obrazovnim ustanovama.

Graf 23. Dostupnost poljoprivrednih proizvoda tijekom godine



Poljoprivredni proizvođači kao glavne razloge sezonske ponude svojih proizvoda ističu nemogućnost skladištenja proizvoda, zbog čega sade manje količine. Također, zbog proizvodnje na otvorenome skraćuje se dostupnost proizvoda tijekom godine.

7.1.2.3. Prihvatljivost suradnje s odgojno-obrazovnim ustanovama

Od ukupno 28 anketiranih poljoprivrednih proizvođača zainteresiranih za suradnju s odgojno-obrazovnim ustanovama, 26 proizvođača ističe da im je ta suradnja prihvatljiva s obzirom na broj i udaljenost odgojno-obrazovnih ustanova te troškove dostave. Cijena poljoprivrednih proizvoda trebala bi biti što sličnija cijenama koje su trenutno na tržištu, inače im proizvodnja nije isplativa.

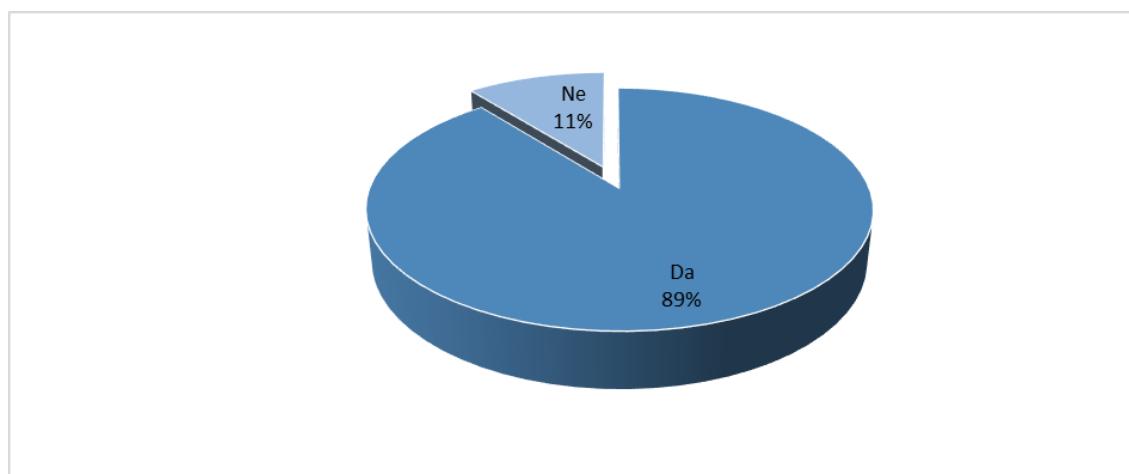
Dva zainteresirana proizvođača nisu se izjasnila.

Proizvođači predlažu osnivanje otkupnog centra s definiranim cijenama, putem kojeg bi se proizvodi plasirali u odgojno-obrazovne ustanove.

7.1.2.4. Mogućnost dostave poljoprivrednih proizvoda

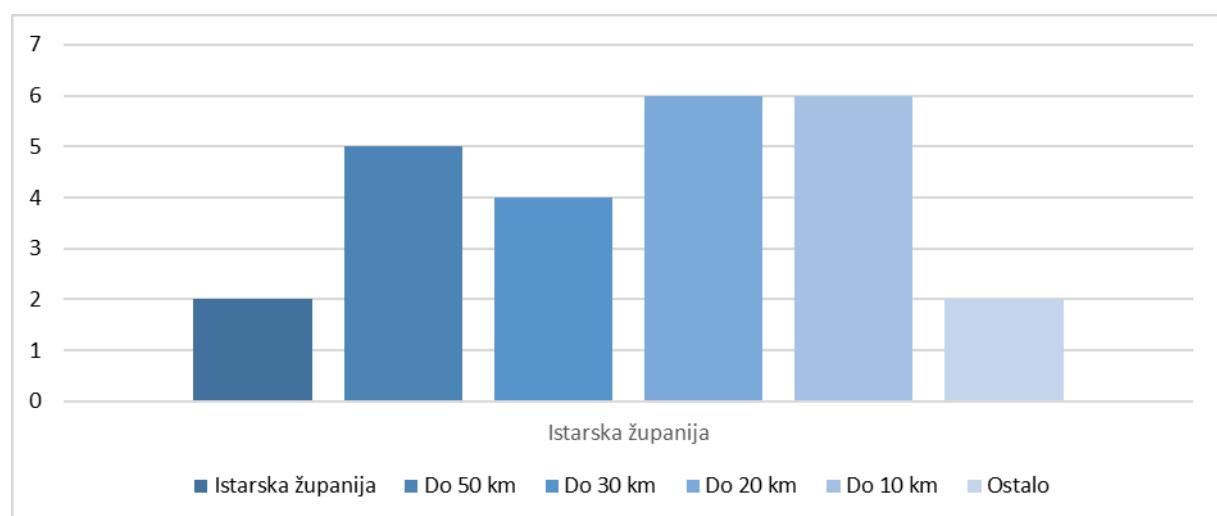
Od 28 anketiranih proizvođača koji su zainteresirani za suradnju s odgojno-obrazovnim ustanovama, 25 proizvođača (89,29 %) ima osiguranu dostavu svojih proizvoda, a 3 nemaju osiguranu vlastitu dostavu.

Graf 24. Dostava proizvoda - vlastita dostava



Poljoprivredni proizvođači koji su zainteresirani za suradnju s odgojno-obrazovnim ustanovama, a imaju osiguranu vlastitu dostavu svojih proizvoda, iste su najčešće spremni isporučivati na udaljenosti od 10 do 20 kilometara od svog poljoprivrednog gospodarstva.

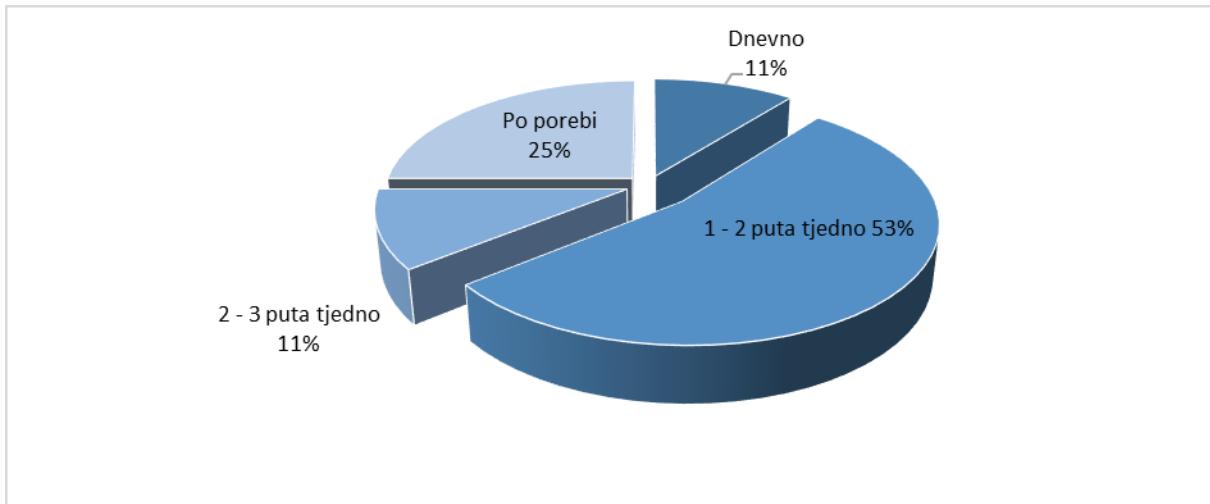
Graf 25. Dostava proizvoda - područje dostave



Zbog visokih troškova dostave, 15 proizvođača poljoprivrednih proizvoda, odnosno 53 % zainteresiranih za suradnju s odgojno-obrazovnim ustanovama, svoje su proizvode spremni dostavljati

jedan do dva puta tjedno. Mogućnost dnevne isporuke svojih poljoprivrednih proizvoda imaju samo 3 proizvođača (11 %) zainteresirana za suradnju s odgojno-obrazovnim ustanovama.

Graf 26. Dostava proizvoda - učestalost dostave



7.1.2.5. Udovoljavanje zahtjevima važeće zakonske regulative

Iz podataka prikupljenih anketom vidljivo je da svih 28 proizvođača poljoprivrednih proizvoda koji su zainteresirani za suradnju s odgojno-obrazovnim ustanovama označavaju svoje proizvode prema zahtjevima važeće zakonske regulative.

Od 28 proizvođača zainteresiranih za suradnju s odgojno-obrazovnim ustanovama njih 18 (64,29 %) provodi laboratorijske analize svojih proizvoda.

Tri proizvođača, od kojih to zakonski propisi zahtijevaju, imaju implementiran HACCP sustav.

7.1.2.6. Razlozi nezainteresiranosti za suradnju s odgojno-obrazovnim ustanovama

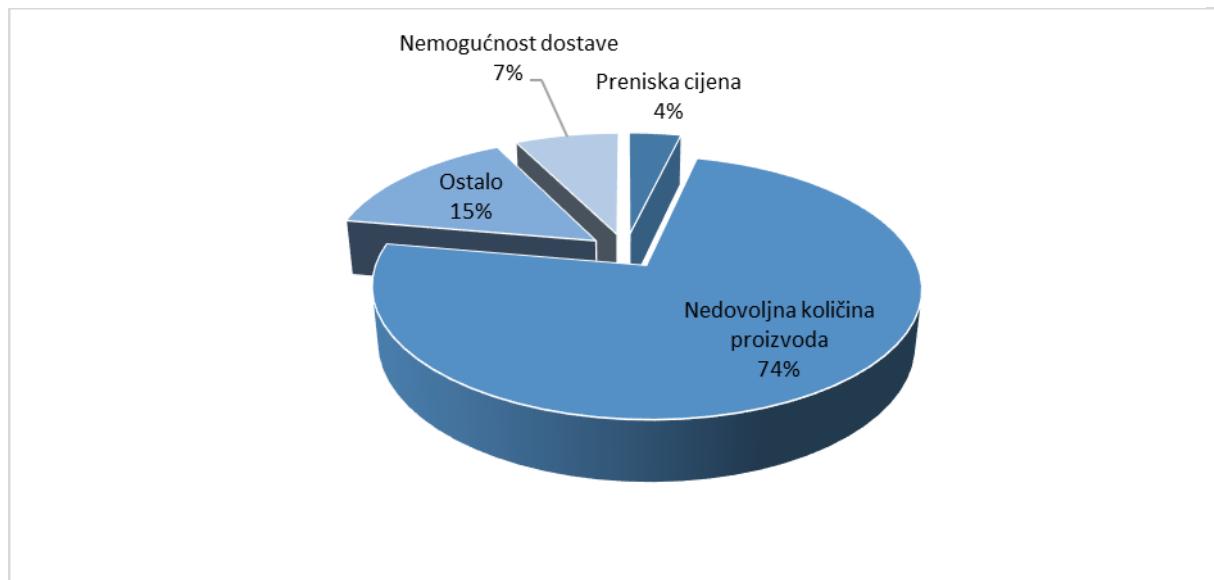
Od ukupno 55 anketiranih poljoprivrednih proizvođača, 27 proizvođača (49 %) nije zainteresirano za suradnju s odgojno-obrazovnim ustanovama.

Kao glavni razlog nemogućnosti suradnje s odgojno-obrazovnim ustanovama 20 poljoprivrednih proizvođača (74 %) navodi nedovoljne količine proizvoda, odnosno poljoprivredni proizvođači proizvode onoliko koliko mogu sami plasirati na tržnici ili kućnom pragu ili proizvode onoliko koliko su unaprijed ugovorili s naručiteljima svojih proizvoda.

Dva proizvođača poljoprivrednih proizvoda kao razlog navode nemogućnost dostave svojih proizvoda u odgojno-obrazovne ustanove, a jedan proizvođač kao razlog nezainteresiranosti za suradnju navodi neisplativost zbog preniskih cijena na javnoj nabavi.

Dva proizvođača mlijeka i mliječnih proizvoda kao razlog navode proizvodnju mlijeka, odnosno mliječnih proizvoda od nepasteriziranog mlijeka, zbog čega isti nisu prikladni za odgojno-obrazovne ustanove.

Graf 27. Razlog nezainteresiranosti



7.2. LAG „Južna Istra“- ponuda poljoprivrednih proizvoda

7.2.1. Karakteristike područja

Raznovrsnost tipova tla na području LAG-a „Južna Istra“ je značajna, odnosno postoji nekoliko tipova tla: crvenica, smeđe tlo na vagnencu i koluvijalna tla. Crvenica je glinasto zemljište te spada u tzv. teške zemlje. Plodnost joj je različita, što ovisi od supstrata na kome se razvija, te uglavnom pripada među manje plodna zemljišta. Kamenjari se izmjenjuju u kombinaciji s plitkim crvenim i smeđim tlama, oni se odlikuju ekstremnom propustljivošću za vodu i gotovo potpunom nesposobnošću zadržavanja vode pa su siromašni hranjivima zbog čega ova tla nemaju gospodarsku važnost. LAG „Južna Istra“ je prema reljefnim obilježjima okarakteriziran blagom valovitošću, koja se postepeno uzdiže od zapada prema istoku.

Najčešće kulture koje se uzgajaju na najvećem dijelu poljoprivrednih površina su maslina i vinova loza. Prevladavaju prirodne livade i pašnjaci što je znak još uvijek pretežito ekstenzivne stočarske proizvodnje, naročito ovčarske. Istodobno, veliki udio prirodnih livada i pašnjaka znači da se krma još uvijek spravlja od manje vrijednih krmiva sa prirodnih livada.

Na području LAG-a „Južna Istra“ moguć je uzgoj ratarskih, povrćarskih i krmnih kultura, uzgoj vinove loze i voćarskih kultura umjerenog klimatskog pojasa te uzgoj maslina na područjima pod utjecajem mora.

Prioriteti razvoja poljoprivrede su vinogradarstvo i maslinarstvo, uzgoj voća i povrća, aromatičnog i ljekovitog bilja, ratarstvo, uzgoj mlječnih krava, svinjogoštvo, ovčarstvo i kozarstvo, pčelarstvo, ekološka poljoprivreda i gradnja sustava za navodnjavanje.⁷

⁷Lokalna razvojna strategija LAG-a "Južna Istra"2014. – 2020, dostupno na: <https://www.rovinj-rovigno.hr/wp-content/uploads/2016/11/Lokalna-razvojna-Strategija-LAG-a-Ju%C5%BEna-Istra-2014.-2020.pdf> ,(14.11.2019.)

Tablica 33. Broj Poljoprivrednih gospodarstva na području LAG-a i pravna struktura u 2018.

| LAG „JUŽNA ISTRA“ | OBITELJSKO GOSPODARSTVO | OBRT | TRGOVAČKO DRUŠTVO |
|---|-------------------------|--------------|-------------------|
| Grad Vodnjan – Dignano | 281 | 4 | 7 |
| Grad Rovinj – Rovigno | 376 | 15 | 15 |
| Općina Barban | 127 | 1 | 1 |
| Općina Fažana – Fasana | 62 | 3 | 2 |
| Općina Ližnjan – Lisignano | 113 | 1 | 4 |
| Općina Marčana | 160 | 1 | 5 |
| Općina Svetvinčenat | 87 | 2 | 4 |
| Općina Medulin | 78 | 3 | 8 |
| Općina Bale – Valle | 49 | 1 | 5 |
| Općina Kanfanar | 47 | -- | 1 |
| Ukupno LAG | 1.380 | 31 | 52 |
| Istarska županija | 5.770 | 206 | 187 |
| Ukupno (%) LAG / Istarska županija | 23,92 | 15,05 | 27,81 |

Izvor: Agencija za plaćanje u poljoprivredi, ribarstvu i ruralnom razvoju, 2018.

Prema Upisniku poljoprivrednika na području LAG-a „Južna Istra“ na dan 31.12.2018. godine registrirano je sveukupno 1.468 poljoprivrednih gospodarstava koja čine 23,78 % udjela u sveukupnom broju poljoprivrednih gospodarstava Istarske županije (6.172 poljoprivredna gospodarstva). Analiza strukture poljoprivrednih gospodarstava prema tipu ukazuje kako u ukupnoj strukturi najveći udio imaju obiteljska poljoprivredna gospodarstva (94,01 %), zatim slijede trgovačka društva (3,54 %), obrti (2,11 %) te ostali organizacijski tipovi (manje od 1 %).

Kako bi se ruralni prostor što više aktivirao potrebno je povezati turizam i poljoprivredu kroz proizvodnju zdrave hrane (osobito voća i povrća), ali isto tako proizvode lokalnih poljoprivrednih proizvođača ponuditi i odgojno-obrazovnim ustanovama i na taj način stvarati buduće potrošače.

Ključni problemi poljoprivrednika prema Lokalnoj razvojnoj strategiji LAG-a „Južna Istra“ za razdoblje od 2014. – 2020. godine su:

- neumreženost proizvođača poljoprivrednih proizvoda,
- neu jednačen razvoj poljoprivrednih gospodarstava uzrokovan izostankom potrebnih informacija i razmjene znanja,
- nepostojanje skladišta (hladnjače) za poljoprivredne proizvode,
- nepostojanje klaonica, sušionica i prerađivačkih pogona za stočarsku proizvodnju,
- nepostojanje pogona za preradu voća i povrća, mlijeka,
- neprepoznatljivost zadruga i njihovih proizvoda.

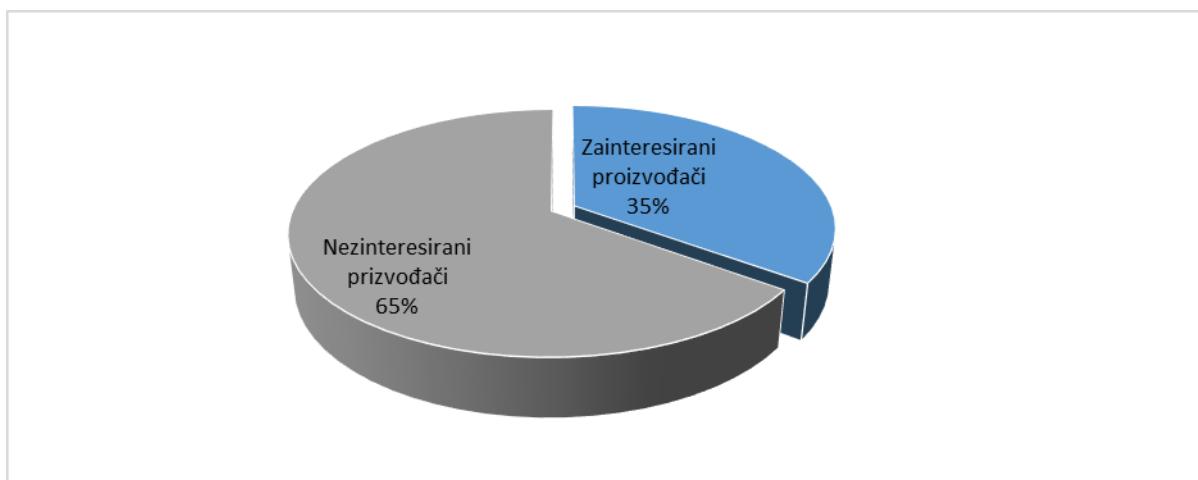
7.2.2. Obrada podataka - anketirani poljoprivredni proizvođači

S područja LAG-a „Južna Istra“ anketirano je 46 poljoprivrednih proizvođača. Anketirano je 10 poljoprivrednih proizvođača s područja Grada Rovinja, 6 iz Grada Vodnjana, iz Općine Ližnjan 9, iz Općine Medulin 7, u Općini Svetvinčenat, Općini Marčana i Općini Fažana po 3, u Općini Barban i Općini Kanfanar po 2 te 1 poljoprivredni proizvođač iz Općine Bale.

7.2.2.1. Zainteresiranost poljoprivrednih proizvođača za suradnju s odgojno-obrazovnim ustanovama

Od ukupno 46 anketiranih poljoprivrednih proizvođača s područja LAG-a „Južna Istra“, 16 proizvođača (35 %) zainteresirano je za suradnju s odgojno-obrazovnim ustanovama, dok 30 proizvođača (65 %) nije zainteresirano za suradnju.

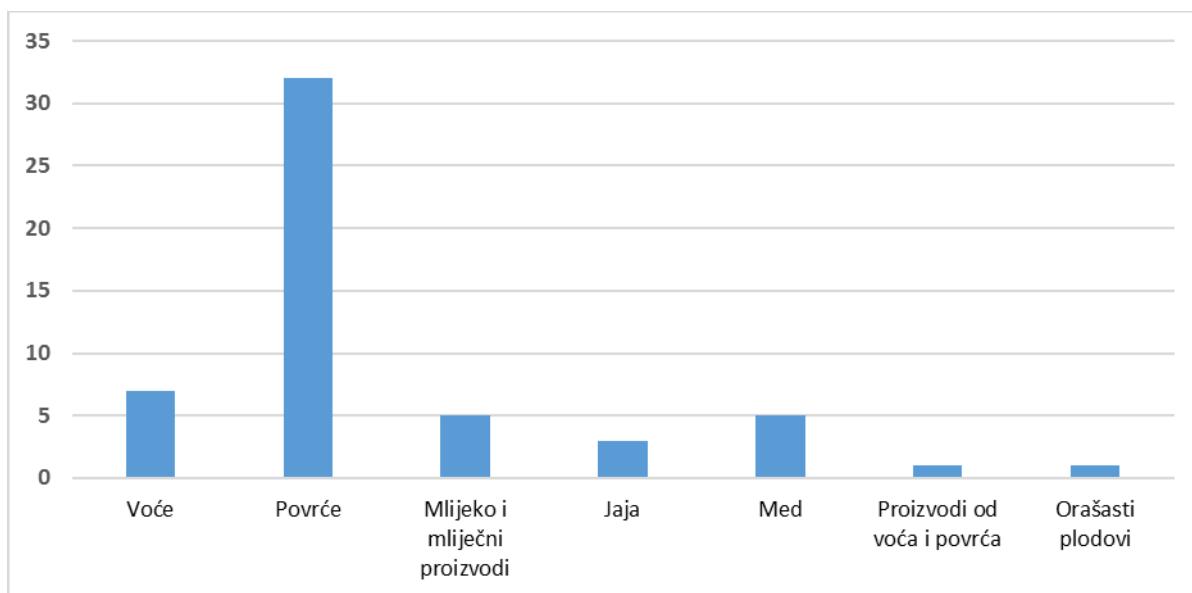
Graf 28. Zainteresiranost anketiranih poljoprivrednih proizvođača za suradnju s odgojno-obrazovnim ustanovama



7.2.2.2. Dostupnost poljoprivrednih proizvoda

Najviše anketiranih poljoprivrednih proizvođača s područja LAG-a „Južna Istra“ proizvodi povrće (32). Voće u ponudi ima 7 poljoprivrednih proizvođača. Pet proizvođača u ponudi ima mlijeko i mliječne proizvode, od čega dva proizvođača imaju u ponudi proizvode od kozjeg mlijeka. Po jedan anketirani proizvođač u ponudi ima svježu piletinu, orašasto voće i proizvode od voća i povrća. Po tri proizvođača u ponudi imaju jaja, odnosno maslinovo ulje, a pet proizvođača nude med. Jedan proizvođač proizvodi kiseli kupus.

Graf 29. Broj poljoprivrednih proizvođača prema proizvodima koje proizvode



Poljoprivredni proizvođači koji u ponudi imaju povrće, zbog nemogućnosti skladištenja u ponudi ga imaju sezonski, uglavnom u periodu od svibnja do kraja rujna, te zimsko povrće (kupus, kelj, cvjetaču) u zimskim mjesecima. Od 32 poljoprivredna proizvođača koji u ponudi imaju povrće, 11 proizvođača (34 %) je zainteresirano za suradnju s odgojno-obrazovnim ustanovama, a 21 proizvođač (66 %) nije zainteresiran za suradnju.

Voće je, zbog nemogućnosti skladištenja, također u ponudi sezonski, a dostupnost ovisi o vrsti. Od anketiranih 7 proizvođača voća, 4 proizvođača su zainteresirana za suradnju s odgojno-obrazovnim ustanovama. Proizvodnja voća i povrća ovisi o vremenskim uvjetima, dok jedan dio proizvođača zasadi onoliko povrća koliko može prodati na štandu na tržnici, odnosno na kućnom pragu. Jedan dio proizvođača ima velike količine povrća, ali zbog visokih troškova dostave i nedostatka radne snage, prodaju ga isključivo na veliko putem posrednika.

Veći proizvođači poljoprivrednih proizvoda ističu kako bi rješenje bila uspostava otkupnog centra, preko kojeg bi se poljoprivredni proizvodi lokalnih proizvođača plasirali u odgojno-obrazovne ustanove.

Proizvođači jaja (3) nisu zainteresirani za suradnju s odgojno-obrazovnim ustanovama.

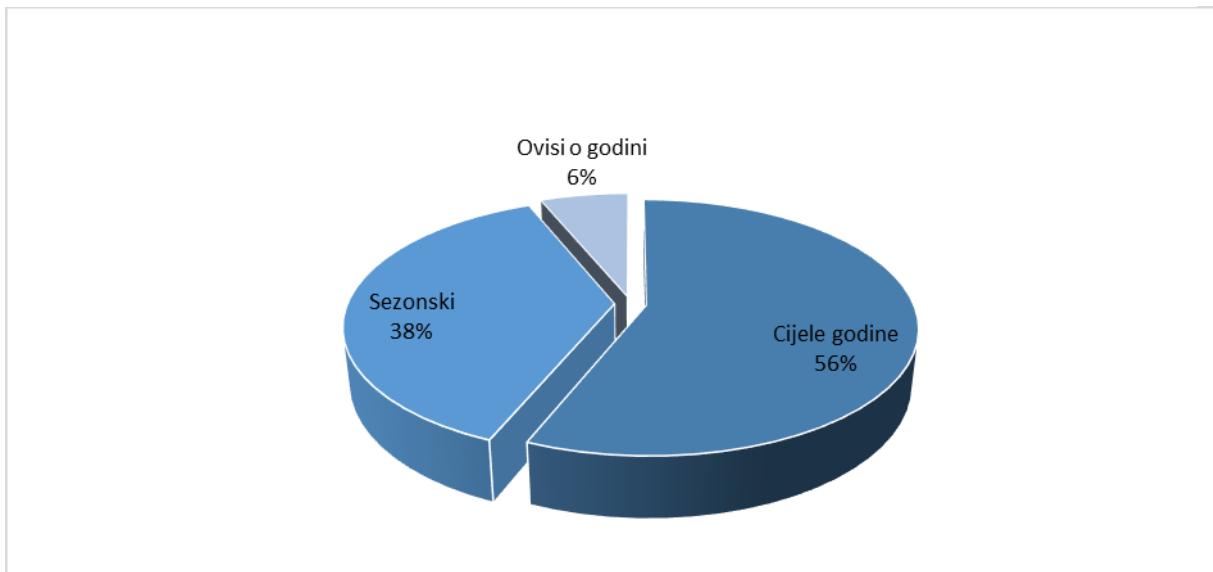
Od pet proizvođača mlijeka i mlijecnih proizvoda, od kojih dva imaju u ponudi proizvode od kozjeg mlijeka, za suradnju s odgojno-obrazovnim ustanovama zainteresirana su dva proizvođača (jedan ima u ponudi proizvode od kravljeg mlijeka, a drugi od kozjeg mlijeka). Oni su u mogućnosti svoje proizvode isporučivati tijekom cijele godine. Ostali proizvođači mlijeka i mlijecnih proizvoda nemaju dovoljne količine za opskrbu odgojno-obrazovnih ustanova ili za pripremu proizvoda koriste nepasterizirano mlijeko.

Proizvodnja meda ovisi o vremenskim uvjetima, tako da proizvođači uglavnom nemaju dovoljno meda kojeg bi ponudili odgojno-obrazovnim ustanovama. Od pet anketiranih proizvođača meda samo je jedan spremjan na suradnju s odgojno-obrazovnim ustanovama.

Proizvođač koji u ponudi ima proizvode od voća i povrća zainteresiran je za suradnju s odgojno-obrazovnim ustanovama.

Za suradnju s odgojno-obrazovnim ustanovama nisu zainteresirani anketirani proizvođači kiselog kupusa (1), svježe piletine (1) i orašastih plodova (1).

Graf 30. Dostupnost poljoprivrednih proizvoda tijekom godine



Većina poljoprivrednih proizvođača (56 %) koji žele surađivati s odgojno-obrazovnim ustanovama u mogućnosti su svoje proizvode ponuditi tijekom cijele godine, dok 6 proizvođača ima samo sezonsku ponudu svojih proizvoda.

Poljoprivredni proizvođači kao glavne probleme ističu otežani plasman svojih proizvoda, zbog čega sade manje količine, koje mogu prodati na tržnici ili kućnom pragu te proizvodnju na otvorenome, čime se skraćuje period dostupnosti poljoprivrednih proizvoda.

7.2.2.3. Prihvatljivost suradnje s odgojno-obrazovnim ustanovama

Trinaest (13) proizvođača zainteresiranih za suradnju ističe da im je suradnja prihvatljiva s obzirom na broj, udaljenost te troškove dostave do odgojno-obrazovnih ustanova. Što se tiče cijene poljoprivrednih proizvoda, ona ovisi o trenutnim cijenama na tržištu. Jednom proizvođaču suradnja je prihvatljiva, ali problem predstavljaju troškovi dostave. Jedan proizvođač spremjan je na suradnju isključivo putem otkupnog centra, zbog nemogućnosti dostave malih količina proizvoda više puta tjedno na više lokacija.

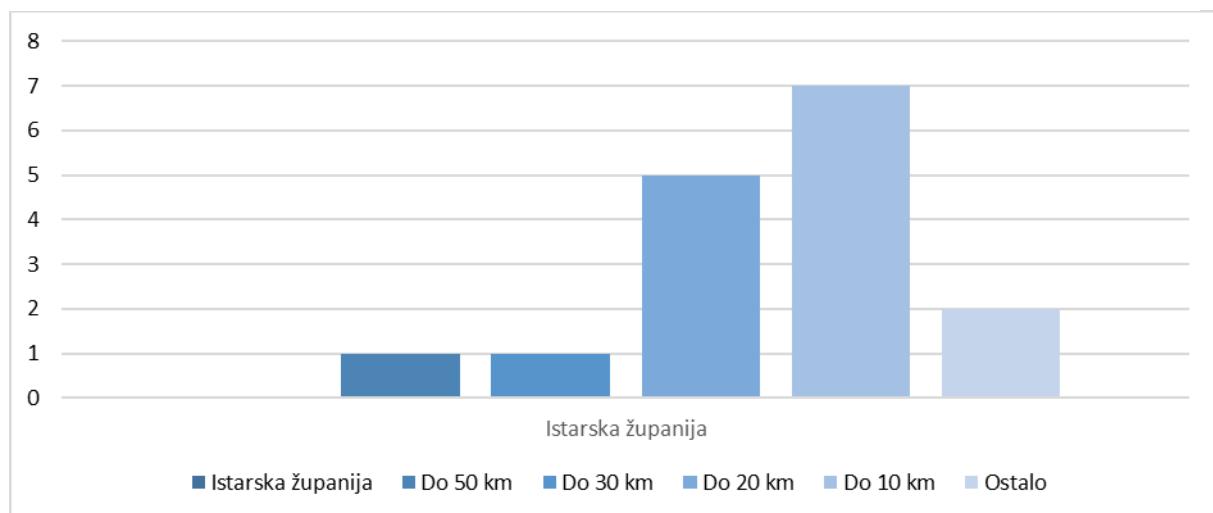
Proizvođači ističu kako bi organiziranje otkupnog centra s definiranim cijenama otkupa olakšalo plasman poljoprivrednih proizvoda u odgojno-obrazovne ustanove, a na taj način olakšala bi se i naplata proizvoda. Isto tako ističu kako nisu svi proizvođači u mogućnosti javljati se na javne natječaje i izdavati e-račune za dostavljenu robu koje zahtijevaju javne ustanove.

7.2.2.4. Mogućnost dostave poljoprivrednih proizvoda

Svih 16 poljoprivrednih proizvođača zainteresiranih za suradnju s odgojno-obrazovnim ustanovama imaju osiguranu dostavu svojih proizvoda. Jedan proizvođač spremen je na suradnju isključivo putem otkupnog centra, zbog nemogućnosti dostave malih količina proizvoda više puta tjedno na više lokacija.

Poljoprivredni proizvođači koji su zainteresirani za suradnju s odgojno-obrazovnim ustanovama, a imaju osiguranu vlastitu dostavu svojih proizvoda, iste su najčešće spremni isporučivati na udaljenosti od 10-tak odnosno 20-tak kilometara od svog poljoprivrednog gospodarstva.

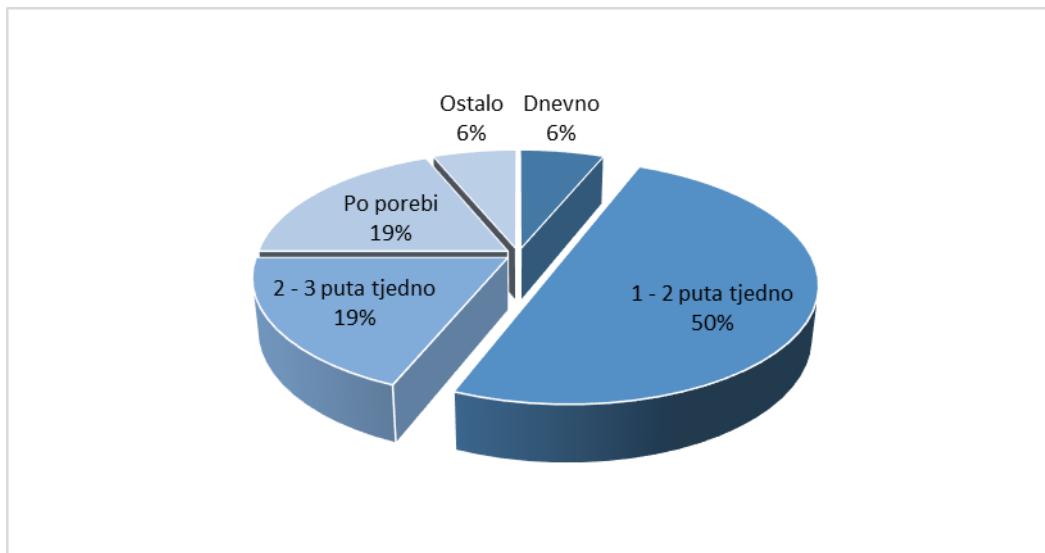
Graf 31. Dostava proizvoda - područje dostave



Osam poljoprivrednih proizvođača zainteresiranih za suradnju s odgojno-obrazovnim ustanovama svoje su proizvode spremni dostavljati jedan do dva puta tjedno. Mogućnost dnevne isporuke svojih proizvoda ima samo jedan zainteresirani poljoprivredni proizvođač, tri bi svoje proizvode dostavljala po potrebi, a tri poljoprivredna proizvođača u mogućnosti su svoje proizvode dostavljati dva do tri puta tjedno.

Jedan poljoprivredni proizvođač svoje proizvode spremen je u odgojno-obrazovne ustanove plasirati isključivo putem otkupnog centra, dostava proizvoda u odgojno-obrazovne ustanove nije mu prihvatljiva.

Graf 32. Dostava proizvoda - učestalost dostave



7.2.2.5. Udovoljavanje zahtjevima temeljem važeće zakonske regulative

Iz podataka prikupljenih iz anketa vidljivo je da svih 16 proizvođača poljoprivrednih proizvoda koji su zainteresirani za suradnju s odgojno-obrazovnim ustanovama označavaju svoje proizvode prema zahtjevima važeće zakonske regulative.

Od 16 proizvođača zainteresiranih za suradnju s odgojno obrazovnim ustanovama, 7 proizvođača (43,75 %) provodi laboratorijske analize svojih proizvoda.

Pet proizvođača, od kojih to zakonski propisi zahtijevaju, imaju implementiran HACCP sustav.

7.2.2.6. Razlozi nezainteresiranosti za suradnju s odgojno-obrazovnim ustanovama

Od ukupno 46 anketiranih poljoprivrednih proizvođača s područja LAG-a „Južna Istra“, 30 proizvođača (65 %) nije zainteresirano za suradnju s odgojno-obrazovnim ustanovama.

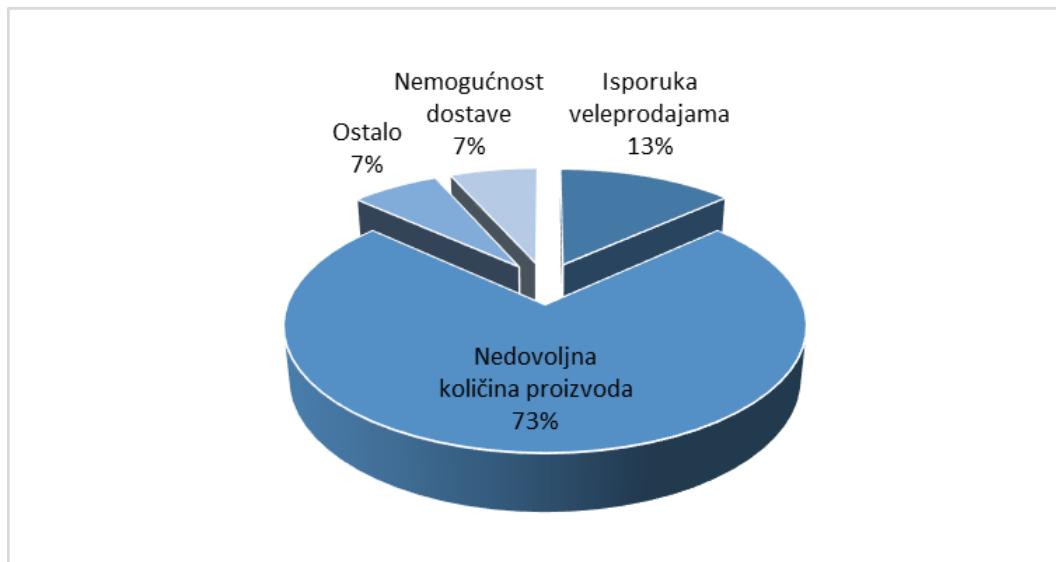
Kao glavni razlog nezainteresiranosti za suradnju navode nedovoljne količine proizvoda (proizvode onoliko koliko mogu sami prodati na tržnici ili kućnom pragu, ili proizvode onoliko koliko su unaprijed ugovorili s naručiteljima, npr. trgovačkim lancima, hotelima).

Dva proizvođača poljoprivrednih proizvoda kao razlog nezainteresiranosti za suradnju navode nemogućnost dostave svojih proizvoda u odgojno-obrazovne ustanove.

Četiri proizvođača kao razlog nezainteresiranosti za suradnju navode plasman svojih proizvoda putem posrednika na veliko, jer im je dostava manjih količina neisplativa.

Anketirani poljoprivredni proizvođači ističu kako bi trebalo organizirati otkup poljoprivrednih proizvoda na jednom mjestu i onda ih ponuditi odgojno-obrazovnim ustanovama. Otkupom poljoprivrednih proizvoda omogućio bi se siguran plasman dogovorenih količina proizvoda i omogućila dostava proizvoda više puta tjedno. Dostava više puta tjedno jedan je od čestih uvjeta na javnim natječajima, kojeg mali proizvođači nisu u mogućnosti ispoštovati, jer su naručene količine premale da bi dostava bila isplativa.

Graf 33. Razlog nezainteresiranosti



7.3. LAG „Sjeverna Istra“ - ponuda poljoprivrednih proizvoda

7.3.1. Karakteristike područja

Područje LAG-a "Sjeverna Istra" obuhvaća prostor središnjeg istarskog ravnjaka, presječen dolinom rijeke Mirne, zapadno priobalje i brdovitu visoravan Ćićarije na sjeveroistoku. Tu se susreću tzv. "bijela", "siva" i "crvena" Istra – bijela Istra planinskih vrhova, siva Istra u plodnoj unutrašnjosti te crvena Istra na zapadnoj obali poluotoka. Za Općinu Brtonigla – Verteneglio karakteristično je da se nalazi na „četiri zemlje“, tj. da su svi tipovi tala koji se nalaze u Istri, uključujući i crno tlo, ispremiješani na prostoru općine. To je jedinstveni slučaj u Istri. Na području LAG-a susreću se blaga mediteranska klima u dolini rijeke Mirne i na obali te oštira kontinentalna klima u gorskom dijelu.

Područje LAG-a orijentirano je prema poljoprivredi, što je vidljivo u broju registriranih poljoprivrednih gospodarstava i udjelu broja zaposlenih u poljoprivredi i ribarstvu koji na razini Istarske županije iznosi 27,45 %.

Područje LAG-a „Sjeverna Istra“ karakterizira uzgoj maslina, proizvodnja visokokvalitetnog maslinovog ulja, vinogradarstvo i proizvodnja vrhunskih vina, proizvodnja povrtnarskih kultura, stočarstvo, peradarstvo, ribarstvo s marikulturom, gospodarenje šumama i šumskim plodovima, lovno gospodarstvo te korištenje vodnih resursa.

Prioriteti razvoja poljoprivrede su vinogradarstvo i maslinarstvo, uzgoj voća i povrća, uzgoj muznih krava, svinjogradstvo, ekološka poljoprivreda, izgradnja sustava za navodnjavanje, pčelarstvo.⁸

Prema Upisniku poljoprivrednika na području LAG-a „Sjeverna Istra“, na dan 31.12.2018. godine registrirano je sveukupno 1694 poljoprivrednih gospodarstava, koja čine 27,45 % udjela u sveukupnom broju poljoprivrednih gospodarstava Istarske županije (6.172 poljoprivredna gospodarstva).

Analiza strukture poljoprivrednih gospodarstava prema tipu ukazuje kako u ukupnoj strukturi najveći udio imaju obiteljska poljoprivredna gospodarstva (93,09 %), zatim slijede obrti (3,90 %), trgovачka društva (3,01 %).

⁸ Lokalna razvojna strategija LAG-a "Sjeverna Istra" 2014. – 2020, dostupno na: www.lag-sjevernaistra.hr/wp-content/uploads/2018/08/Prilog-XI.-Lokalna-razvojna-strategija-LAG-a-Sjeverna-Istra-2014.-2020.pdf, (18.11.2019.)

Tablica 34. Broj Poljoprivrednih gospodarstva na području LAG-a i pravna struktura u 2018.

| LAG „SJEVERNA ISTRA“ | OBITELJSKO GOSPODARSTVO | OBRT | TRGOVAČKO DRUŠTVO |
|---|-------------------------|--------------|-------------------|
| Grad Buje – Buie | 215 | 8 | 5 |
| Gard Buzet | 324 | 8 | 5 |
| Grad Novigrad – Cittanova | 140 | 10 | 5 |
| Grad Umag – Umago | 358 | 18 | 18 |
| Općina Brtonigla – Verteneglio | 157 | 7 | 5 |
| Općina Grožnjan – Grisignana | 80 | 3 | 5 |
| Općina Lanišće | 18 | 1 | -- |
| Općina Oprtalj – Portole | 55 | 2 | 4 |
| Općina Vižinada – Visinada | 92 | 6 | 2 |
| Općina Tar-Vabriga – Torre-Abrega | 21 | -- | -- |
| Općina Kaštela-Labinci – Castelliere-S.Domenica | 117 | 3 | 2 |
| Ukupno LAG | 1.577 | 66 | 51 |
| Istarska županija | 5.770 | 206 | 187 |
| Ukupno (%) LAG / Istarska županija | 27,33 | 32,04 | 27,27 |

Izvor: Agencija za plaćanje u poljoprivredi, ribarstvu i ruralnom razvoju, 2018.

Postojeći resursi (poljoprivredno i šumsko zemljište, povoljna klima, mogućnost osiguranja navodnjavanja, prostran i bogat akvatorij) s jedne strane te sektor turizma kao tržište za visokokvalitetne (tradicionalne, prepoznatljive, „zdravo“ uzgojene) proizvode s druge strane uvjeti su koji izvjesno omogućuju i daljnji uspješni razvoj poljoprivrede, šumarstva, lovnog i vodnog gospodarstva te ribarstva. Znatan dio teritorija LAG-a predstavlja kvalitetno poljoprivredno zemljište pogodno za uzgoj raznih prvenstveno prehrabrenih kultura (naročito rajčice, masline, vinove loze, povrtlarskih kultura).

Ključni problemi poljoprivrednika prema Lokalnoj razvojnoj strategiji LAG-a „Sjeverna Istra“ za razdoblje od 2014. – 2020. godine:

- Poljoprivrednici s područja LAG-a teško mogu pratiti globalne poljoprivredne trendove i biti konkurentni na tržištu Europske unije bez ulaganja u nove tehnologije, opremu i poljoprivrednu mehanizaciju, posebice zato što se većina njih nalazi na područjima sa značajnim ili posebnim potrebama.
- Na području LAG-a najveći broj poljoprivrednih gospodarstava pripada obiteljskim poljoprivrednim gospodarstvima, koja su većinom mala gospodarstva i slabe gospodarske održivosti.
- Niska raznolikost proizvoda (većinom se uzgaja samo nekoliko kultura) rizičnija je za opstanak poljoprivrednih gospodarstava u slučaju niskih prinosa, slabe cijene otkupa poljoprivrednih proizvoda i uništenja prinosa zbog vremenskih nepogoda

- Područje LAG-a "Sjeverna Istra" neravnomjerno je razvijeno, što se očituje u demografskim i gospodarskim aktivnostima. Ruralnom području pretežito gravitira starije stanovništvo, dok se mlađe generacije slabo odlučuju za bavljenje poljoprivredom.
- Problem koji poljoprivrednici vide na području LAG-a je nemogućnost plasmana autentičnih poljoprivrednih proizvoda. Da bi se potrošaču u što kraćem roku isporučio konačni proizvod, potrebno je smanjiti broj posrednika. Što je lanac opskrbe kraći, lakše je zadržati i istaknuti autentičnost i izvornost prehrambenih proizvoda u pogledu njihove kulturne prepoznatljivosti, tradicionalnih načina proizvodnje i podrijetla sastojaka.

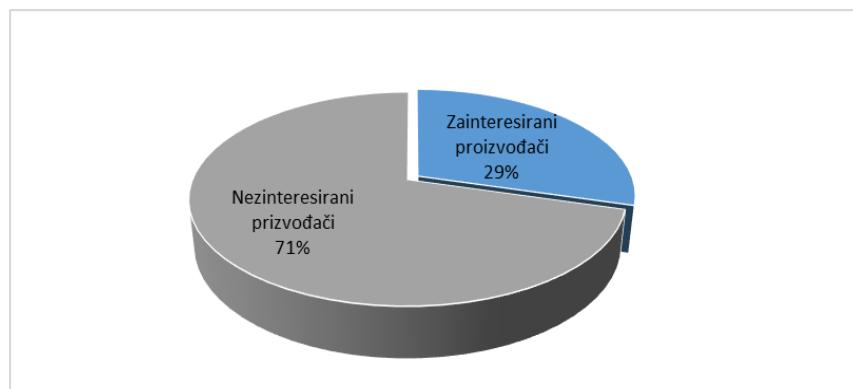
7.3.2. Obrada podataka - anketirani poljoprivredni proizvođači

S područja LAG-a „Sjeverna Istra“ anketirana su 34 poljoprivredna proizvođača. Anketirano je po 11 poljoprivrednih proizvođača s područja Grada Buzeta i s područja Grada Umaga. Iz Grada Buja, Općine Brtonigla i Općine Kaštelir-Labinci anketirana su po 3 poljoprivredna proizvođača te 2 poljoprivredna proizvođača iz Općine Grožnjan. Jedan anketirani proizvođač je iz Općine Vižinada. Iz Općine Lanišće, Općine Oprtalj i Općine Tar-Vabriga ne dolazi niti jedan anketirani proizvođač.

7.3.2.1. Zainteresiranost poljoprivrednih proizvođača za suradnju s odgojno-obrazovnim ustanovama

Od ukupno 34 anketirana poljoprivredna proizvođača s područja LAG-a „Sjeverna Istra“, 10 proizvođača (29 %) je zainteresirano za suradnju s odgojno-obrazovnim ustanovama, a 24 proizvođača (71 %) nije zainteresirano za suradnju s odgojno-obrazovnim ustanovama.

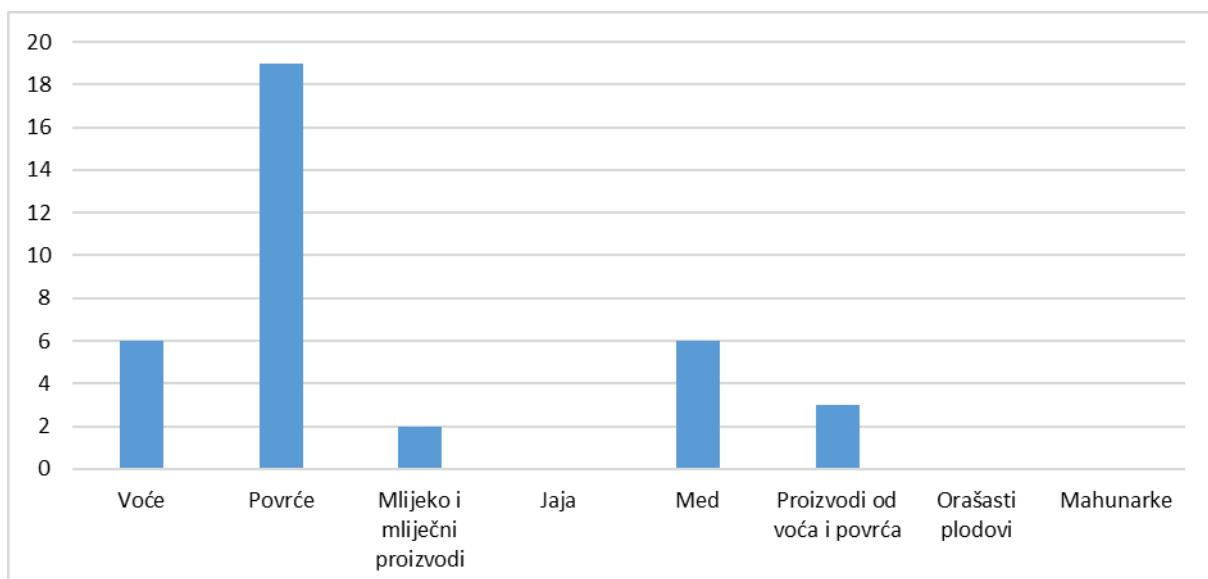
Graf 34. Zainteresiranost anketiranih poljoprivrednih proizvođača za suradnju s odgojno-obrazovnim ustanovama



7.3.2.2. Dostupnost poljoprivrednih proizvoda

Najviše anketiranih poljoprivrednih proizvođača s područja LAG-a „Sjeverna Istra“ proizvodi povrće (19) i voće (6), te med (6). Tri poljoprivredna proizvođača u ponudi imaju proizvode od voća i povrća (sokovi, voćni namazi, džem), dva anketirana proizvođača u ponudi imaju mlijeko i mliječne proizvode, a jedan proizvođač u ponudi ima kukuruzno brašno i krupicu od pira.

Graf 35. Broj poljoprivrednih proizvođača prema proizvodima koje proizvode



Povrće je, zbog ograničenih mogućnosti skladištenja, u ponudi sezonski, a dostupnost ovisi o vrsti i sorti. Od 19 poljoprivrednih proizvođača koji u ponudi imaju povrće, 12 proizvođača je zainteresirano za suradnju s odgojno-obrazovnim ustanovama.

Jedan dio proizvođača zasadi onoliko povrća koliko može prodati na štandu na tržnici, odnosno na kućnom pragu. Spremni su zasaditi veće količine, pod uvjetom sigurnog plasmana u odgojno-obrazovne ustanove.

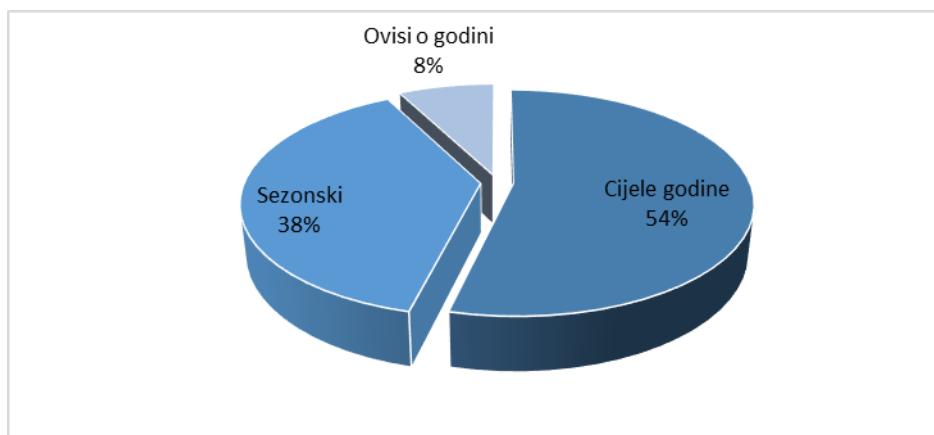
Šest poljoprivrednih proizvođača u ponudi ima voće, a samo su dva zainteresirana za suradnju s odgojno-obrazovnim ustanovama. Poljoprivredni proizvođači koji u ponudi imaju voće, zbog nemogućnosti skladištenja, imaju ga u ponudi uglavnom u periodu od svibnja do rujna.

Oba proizvođača mlijeka i mliječnih proizvoda zainteresirana su za suradnju s odgojno-obrazovnim ustanovama, isto kao i proizvođač kukuruznog brašna i krupice od pira. Proizvođači mlijeka i mliječnih proizvoda u mogućnosti su svoje proizvode isporučivati tijekom cijele godine.

Proizvodnja meda ovisi o vremenskim prilikama, tako da se količine meda znatno razlikuju u pojedinim godinama. Od šest anketiranih proizvođača meda samo je jedan zainteresiran za suradnju s odgojno-obrazovnim ustanovama.

Proizvodnjom proizvoda od voća i povrća (sok, voćni namazi) bave se tri anketirana proizvođača, od kojih je jedan zainteresiran za suradnju.

Graf 36. Dostupnost poljoprivrednih proizvoda tijekom godine



Većina poljoprivrednih proizvođača (54 %) zainteresiranih za suradnju s odgojno-obrazovnim ustanovama svoje je proizvode u mogućnosti ponuditi tijekom cijele godine, ovisno o vrsti i sorti. Nemogućnost skladištenja i uzgoj na otvorenom skraćuje period dostupnosti voća i povrća.

7.3.2.3. Prihvatljivost suradnje s odgojno-obrazovnim ustanovama

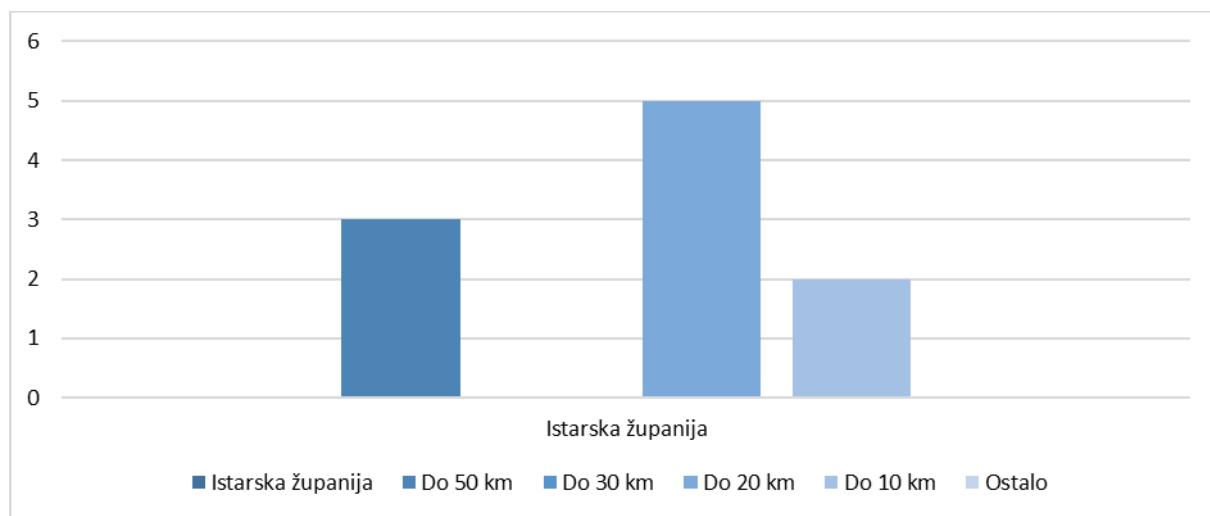
Deset (10) proizvođača zainteresiranih za suradnju s odgojno-obrazovnim ustanovama ističe da im je suradnja prihvatljiva s obzirom na broj i udaljenost ustanova te troškova dostave. Što se cijene poljoprivrednih proizvoda tiče, ona ovisi o ponudi i potražnji. Većina proizvođača smatra da cijena proizvoda predstavlja problem odgojno-obrazovnim ustanovama (najčešće je previsoka).

7.3.2.4. Mogućnost dostave poljoprivrednih proizvoda

Svih 10 anketiranih poljoprivrednih proizvođača koji su zainteresirani za suradnju s odgojno-obrazovnim ustanovama imaju osiguranu dostavu svojih proizvoda.

Proizvođači koji su zainteresirani za suradnju s odgojno-obrazovnim ustanovama, a imaju osiguranu vlastitu dostavu svojih proizvoda, iste su najčešće spremni isporučivati na udaljenosti od 10 do 20 kilometara ukoliko je potrebna dostava 1 do 2 puta tjedno, odnosno na udaljenosti do 50-tak kilometara ako se radi o većoj količini.

Graf 37. Dostava proizvoda - područje dostave



Tri poljoprivredna proizvođača koja su zainteresirana za suradnju s odgojno obrazovnim ustanovama svoje su proizvode spremni dostavljati jedan do dva puta tjedno. Mogućnost dnevne isporuke svojih proizvoda ima samo jedan zainteresirani poljoprivredni proizvođač, dok bi tri proizvođača svoje proizvode dostavljala po potrebi, odnosno prema dogovoru, ovisno o naručenim količinama. Jedan proizvođač u mogućnosti je svoje proizvode dostavljati dva do tri puta tjedno, a jedan proizvođač svoje je proizvode spremjan dostavljati jednom mjesечно.

7.3.2.5. Udovoljavanje zahtjevima temeljem važeće zakonske regulative

Iz podataka prikupljenih iz anketa vidljivo je da svih 10 proizvođača poljoprivrednih proizvoda, koji su zainteresirani za suradnju s odgojno obrazovnim ustanovama, označavaju svoje proizvode prema zahtjevima važeće zakonske regulative.

Od 10 proizvođača zainteresiranih za suradnju s odgojno obrazovnim ustanovama, 6 proizvođača provodi laboratorijske analize svojih proizvoda.

Od šest proizvođača od kojih to zakonski propisi zahtijevaju (prerađuju primarne proizvode), pet ima implementiran HACCP sustav, dok jedan proizvođač nema.

7.3.2.6. Razlozi nezainteresiranosti za suradnju s odgojno-obrazovnim ustanovama

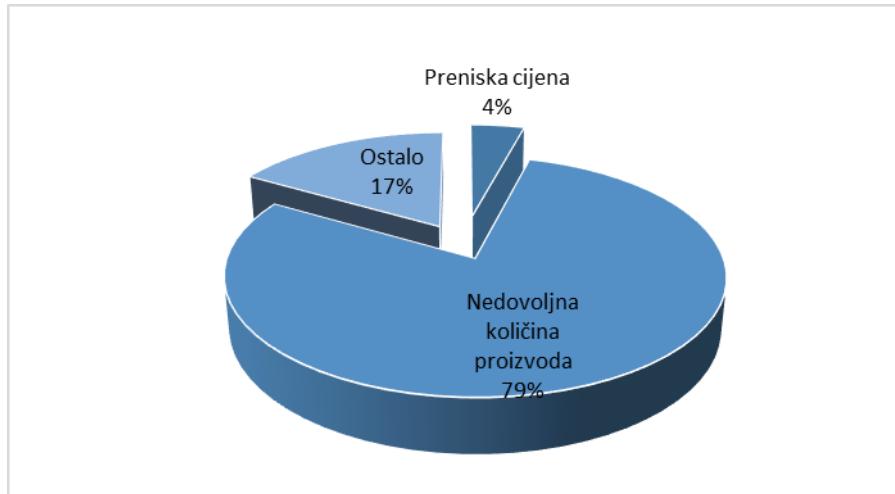
Od ukupno 34 anketirana poljoprivredna proizvođača s područja LAG-a „Sjeverna Istra“, 24 proizvođača (70,59 %) nije zainteresirano za suradnju s odgojno obrazovnim ustanovama.

Devetnaest (19) proizvođača kao glavni razlog nezainteresiranosti za suradnju navodi nedovoljne količine proizvoda (proizvode onoliko koliko mogu sami plasirati na tržnici ili kućnom pragu ili proizvode onoliko koliko su unaprijed ugovorili s naručiteljima).

Dva proizvođača nisu zainteresirana za takav oblik suradnje, a jedan proizvođač kao razlog nezainteresiranosti ističe prenisku cijenu na javnim natječajima, zbog čega mu proizvodnja ne bi bila isplativa.

Anketirani poljoprivredni proizvođači ističu kako bi trebalo organizirati otkup poljoprivrednih proizvoda na jednom mjestu i onda ih ponuditi odgojno obrazovnim ustanovama. Problem im predstavlja dostava malih količina više puta tjedno te izdavanje e-računa.

Graf 38. Razlog nezainteresiranosti



7.4. LAG „Istočna Istra“ - ponuda poljoprivrednih proizvoda

7.4.1. Karakteristike područja

Područje LAG-a podijeljeno je na različite zone s prisutnošću brdskih, šumskih i obalnih površina. Dio šumskih površina između Rapca i Prtloga je pod zaštitom jer je to jedna od rijetkih kvalitetnih šuma crnog hrasta na Jadranu. Područje LAG-a „Istočna Istra“ obuhvaća tradicionalne istarske zemljopisne cjeline: Crvenu i Bijelu Istru. Reljef je blago valovit, a učestalost brežuljaka postaje sve veća pomicanjem u unutrašnjost. Područje Čepićkog polja, doline Raše i Boljunčice ima obilježja nizinskog dijela te brdovitog dijela na rubnim dijelovima do 300 metara nadmorske visine te pretplaninskog i planinskog dijela prema masivu Ćićariji i Primorsko goranskoj županiji. Najveća nadmorska visina iznosi 835 metara. Zona užeg obalnog područja mora ima obilježja mediteranske klime i vegetacije Sredozemlja.

Područje obiluje velikim brojem sunčanih dana što stvara pretpostavke za korištenje obnovljivih izvora energije, razvoj turizma i održive poljoprivrede (povrtlarstvo, voćarstvo, stočarstvo, ribarstvo i ljekovito bilje).

Problem ovog područja predstavlja rascjepkanost zemljišta, nepostojanje sustava za navodnjavanje što onemogućuje daljnji razvoj i napredak poljoprivrede na većim poljoprivrednim površinama te zastarjela mehanizacija, a istovremeno i nedostatak umrežavanja i zajednički nastup proizvođača na tržištu.

Na području LAG-a „Istočna Istra“ moguć je uzgoj ratarskih, povrćarskih i krmnih kultura. Uzgoj vinove loze i voćarskih kultura umjerenog klimatskog pojasa moguć je na nižim nadmorskim visinama pod utjecajem mora. Najniži predjeli LAG-a pogodni su za uzgoj maslina.

Prioriteti razvoja poljoprivrede su vinogradarstvo i maslinarstvo, uzgoj voća i povrća, ratarstvo, ovčarstvo i kozarstvo, pčelarstvo, ekološka poljoprivreda i izgradnja sustava za navodnjavanje.⁹

⁹ Lokalna razvojna strategija LAG-a "Istočna Istra"2014. – 2020, dostupno na: <http://www.labin.hr/lokalna-akcijska-grupa-lag-istocna-istra-spona-javnog-privatnog-i-civilnog-sektora.,> (15.11.2019.)

Tablica 35. Broj Poljoprivrednih gospodarstva na području LAG-a i pravna struktura u 2018. godini

| LAG „ISTOČNA ISTRA“ | OBITELJSKO GOSPODARSTVO | OBRT | TRGOVAČKO DRUŠTVO |
|---|-------------------------|-------------|-------------------|
| Grad Labin | 110 | 3 | 8 |
| Općina Kršan | 110 | 4 | 4 |
| Općina Pićan | 125 | -- | 1 |
| Općina Raša | 36 | 1 | -- |
| Općina Sv. Nedelja | 80 | -- | 2 |
| Ukupno LAG | 461 | 8 | 15 |
| Istarska županija | 5.770 | 206 | 187 |
| Ukupno (%) LAG / Istarska županija | 7,99 | 3,88 | 8,02 |

Izvor: Agencija za plaćanje u poljoprivredi, ribarstvu i ruralnom razvoju, 2018.

Prema Upisniku poljoprivrednika na području LAG-a „Istočna Istra“, na dan 31.12.2018. godine registrirano je sveukupno 485 poljoprivrednih gospodarstava, koja čine 8,41 % udjela u sveukupnom broju poljoprivrednih gospodarstava Istarske županije (6.172 poljoprivredna gospodarstva). Analiza strukture poljoprivrednih gospodarstava prema tipu ukazuje kako u ukupnoj strukturi najveći udio imaju obiteljska poljoprivredna gospodarstva (95,1%), zatim slijede trgovačka društva (3,1 %), obrti (1,6 %) te ostali organizacijski tipovi (manje od 1 %).

Na području LAG-a u obradi je samo 41 % poljoprivrednog zemljišta. U segmentu poljoprivrede postoji velika potreba za uzgojem ljekovitog bilja poput smilja, lavande, zatim za proizvodnjom meda, vinove loze i drugih poljoprivrednih kultura, ali lokalni poljoprivrednici ne raspolažu dostatnim finansijskim sredstvima za potrebna ulaganja. Iz istog razloga poljoprivredne aktivnosti kao što su maslinarstvo, vinogradarstvo i pčelarstvo su većinom hobističke.

Ključni problemi poljoprivrednika prema Lokalnoj razvojnoj strategiji LAG-a „Istočna Istra“ za razdoblje od 2014. – 2020. godine su:

- rascjepkanost zemljišta, nepostojanje sustava za navodnjavanje na većim poljoprivrednim površinama (Čepić polje, Raška dolina, Pićan i Sveta Nedelja još uvijek nemaju razvijen sustav navodnjavanja što onemogućuje daljnji razvoj i napredak poljoprivrede u tom dijelu),
- zastarjela mehanizacija,
- nedostatak sinergije proizvođača u cilju zajedničkog nastupa na tržištima.

7.4.2. Obrada podataka anketirani poljoprivredni proizvođači

S područja LAG-a „Istočna Istra“ anketirano je 20 poljoprivrednih proizvođača. Anketirano je 8 poljoprivrednih proizvođača iz Općine Pićan, 7 iz Općine Kršan, 3 iz Općine Sv. Nedjelja te po 1 poljoprivredni proizvođač iz Grada Labina i Općine Raša.

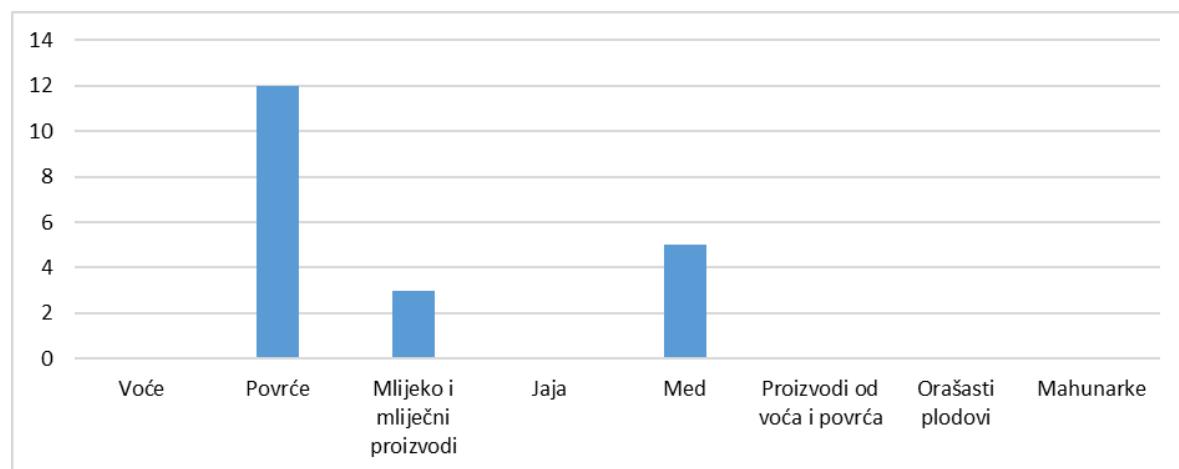
7.4.2.1. Zainteresiranost poljoprivrednih proizvođača za suradnju s odgojno-obrazovnim ustanovama

Od ukupno 20 anketiranih poljoprivrednih proizvođača s područja LAG-a „Istočna Istra“ samo su dva zainteresirana za suradnju s odgojno-obrazovnim ustanovama, dok 18 proizvođača nije zainteresirano.

7.4.2.2. Dostupnost poljoprivrednih proizvoda

Najviše anketiranih poljoprivrednih proizvođača s područja LAG-a „Istočna Istra“ u ponudi ima svježe sezonsko povrće. Pet anketiranih proizvođača u ponudi ima med, a tri proizvođača nude nepasterizirano mlijeko i mlječne proizvode od nepasteriziranog mlijeka.

Graf 39. Broj poljoprivrednih proizvođača prema vrsti proizvoda



Poljoprivredni proizvođači koji u ponudi imaju povrće, zbog nemogućnosti skladištenja imaju ga u ponudi sezonski, a dostupnost ovisi o vrsti i sorti. Jedan proizvođač svježeg povrća zainteresiran je za suradnju s odgojno-obrazovnim ustanovama i u mogućnosti je povrće dostavljati tijekom cijele godine. Ostali proizvođači svježeg povrća nisu zainteresirani za suradnju s odgojno-obrazovnim ustanovama, jer količine koje zasade uspiju prodati na kućnom pragu i štandu na tržnici, a nemaju mogućnosti zasaditi veće količine.

Proizvođači mlijeka i mlječnih proizvoda nisu u mogućnosti svoje proizvode isporučivati odgojno-obrazovnim ustanovama, jer prodaju isključivo nepasterizirano mlijeko i mlječne proizvode proizvedene od nepasteriziranog mlijeka.

Proizvodnja meda ovisi o vremenskim uvjetima, tako da nekih godina proizvođači imaju viška meda, a češće nemaju niti za svoje potrebe. Od pet anketiranih proizvođača meda samo je jedan zainteresiran za suradnju s odgojno-obrazovnim ustanovama, ali uz napomenu da nema dovoljne količine svake godine. Ostali proizvođači imaju manje količine meda, koje prodaju na kućnom pragu.

7.4.2.3. Prihvatljivost suradnje s odgojno-obrazovnim ustanovama

Anketirani poljoprivredni proizvođači koji su zainteresirani za suradnju s odgojno-obrazovnim ustanovama ističu da im je ta suradnja prihvatljiva s obzirom na broj i udaljenost odgojno-obrazovnih ustanova te troškove dostave.

7.4.2.4. Mogućnost dostave poljoprivrednih proizvoda

Anketirani proizvođači koji su zainteresirani za suradnju s odgojno-obrazovnim ustanovama imaju osiguranu dostavu svojih proizvoda, a spremani su ih isporučivati na području bivše općine Labin.

7.4.2.5. Udovoljavanje zahtjevima temeljem važeće zakonske regulative

Iz prikupljenih podatka vidljivo je da svi proizvođači označavaju svoje proizvode prema zahtjevima važeće zakonske regulative i provode redovite laboratorijske analize svojih proizvoda.

7.4.2.6. Razlozi nezainteresiranosti za suradnju s odgojno-obrazovnim ustanovama

Od ukupno 20 anketiranih poljoprivrednih proizvođača, 18 proizvođača (90 %) nije zainteresirano za suradnju s odgojno-obrazovnim ustanovama. Kao glavni razlog nezainteresiranosti navode nedovoljne količine proizvoda (15 proizvođača). Tri proizvođača mlijeka i mliječnih proizvoda kao razlog navode proizvodnju mliječnih proizvoda od nepasteriziranog mlijeka, zbog čega isti nisu prikladni za odgojno-obrazovne ustanove.

8. Kratki lanci opskrbe hranom – primjeri dobrih praksi u javnim ustanovama

Europska unija u okviru politika ruralnog razvoja za razdoblje 2014.-2020. godine naglašava podršku kratkim lancima opskrbe i nastoji ih preciznije definirati. Unutar EU prepoznajemo velik broj različitih shema kratkih lanaca opskrbe i lokalnih prehrambenih sustava.

Razvoj lokalnih sustava proizvodnje hrane i kratkih lanaca opskrbe zahtijeva dugoročni pristup i partnerstva među brojnim organizacijama privatnog i javnog sektora. Poticaj za pokretanje takvih partnerstava ponekad može biti razvoj pojedinog projekta. Vrlo veliku važnost u pružanju potpora i provedbi politika imaju nacionalne, regionalne i lokalne vlasti, koje predstavljaju pokretač razvoja ruralnih i gradskih zajednica. Javni sektor može poslužiti kao izvor informacija malim proizvođačima koji se žele uključiti u sustav kratkih lanaca opskrbe. Prilagodbom zakonske regulative nacionalne institucije mogu značajno doprinijeti razvoju poduzetničkih inicijativa. Primjer organizacije i članova koji mogu utjecati na razvoj kratkih lanaca opskrbe prikazan je na slici 6.

Slika 6. Dijelovi lokalnih sustava proizvodnje hrane i kratkih lanaca opskrbe u Europi



Izvor: Balazs, Balint: Razvoj lokalnih prehrambenih mreža u Mađarskoj. Predstavljeno na „Poljoprivreda u društvu koje se urbanizira“, međunarodnoj konferenciji o višenamjenskoj poljoprivredi i urbano-ruralnim odnosima, Nizozemska, 1.-4. travnja 2012.)

U procesu planiranja kratkih lanaca opskrbe potrebno je uključiti i stvarati mreže dionika, kako bi zajednički lakše udovoljili zahtjevima ponude i potražnje za lokalnim namirnicama.

Prema iskustvima europskih zemalja, koje su na ovaj način počele djelovati u razdoblju 2007. - 2012. godine (Škotska, Francuska, Mađarska, Estonija) ističe se osam strateških ciljeva za razvoj kratkih lanaca opskrbe, a to su: proširivanje znanja proizvođača, podizanje svijesti kupaca, pružanje profesionalne pomoći proizvođačima pri organiziranju radionica i pokretanju mreža, te poticanju inovativnih ideja, rješavanje zakonskih prepreka, optimizacija logističkih i distribucijskih lanaca, uskladivanje postojećih

politika radi stvaranja usklađenog pristupa te poticanje održive proizvodnje i distribucije. Europske zemlje koje potiču razvoj lokalnih lanaca opskrbe ističu razvoj lokalne strategije kroz LEADER-ov pristup financiranje lokalnih akcijskih grupa za oživljavanje poljoprivrednog sektora. Kao ključ uspjeha ističu razvoj partnerstva i suradnje između proizvođača i javnog sektora.¹⁰

Kako funkcioniraju kratki lanci opskrbe u opskrbi javnih ustanova, najbolje govore primjeri dobrih praksi u EU.

8.1. Kratki lanci opskrbe u zemljama EU

8.1.1. Pristupni ugovori o javnoj hrani u pokrajini Istočni Ayrshire, Škotska¹¹

Pilot projekt u mješovitom ruralno-urbanom području Istočni Ayrshire, Škotska, doveo je do znatnog uključivanja lokalne hrane i lokalnih proizvođača u opskrbu javnih ustanova. Aktivnost nabave započela je kao mali pilot projekt u 2004. godini s jednom osnovnom školom. Ugovori su dodijeljeni proizvođačima koji su mogli opskrbiti hranom unutar radiusa od 65 km i koji su zadovoljili javni natječaj (50 % cijena i 50 % kvaliteta).

Kako bi se i dalje osiguralo uključivanje malih proizvođača, provedena je učinkovita komunikacijska kampanja. Na ovaj način osigurali su ugovore sa lokalnim dobavljačima, uključujući proizvođače mlijeka, dobavljače svježe ribe i proizvođače organski uzgojene hrane. Proces je bio osmišljen tako da rezultira zdravom i kvalitetnom hranom koja je bila 30 % organska, 50 % lokalno proizvedena i 75 % neobrađena. Svi ovi ciljevi su bili premašeni. Projekt je postigao trostruki povrat ulaganja za lokalno gospodarstvo. Ankete su otkrile visok stupanj zadovoljstva novim pristupom među različitim dionicima. Gotovo 80 % lokalnih proizvođača je prihvatio mogućnost ulaska u postupak javne nabave. Roditelji i učenici zadovoljni su s povećanom kvalitetom hrane. Pristup nabave proširio se i na 40 osnovnih škola, pet vrtića i srednju školu u Istočnom Ayrshireu.

8.1.2. Model „središnjeg dobavljača“, Finska¹²

Godine 2009. Loimaa Sub Region Development Centre (Centar za razvoj regije Loimaa Sub) je, u suradnji sa 2000 primarnih proizvođača i 60 prerađivača hrane, počeo razmišljati o konkretnim mjerama koje bi na lokalnoj razini mogle doprinijeti korištenju lokalnih proizvoda u javnim institucijama te o njihovoj ponudi u trgovinama. Zaključeno je da bi najbolji način formalne suradnje s trgovinama bio da

¹⁰ Revija ruralnog razvoja EU, br.12, travanj 2013, str. 41-47, dostupno na: <https://enrd.ec.europa.eu/sites/enrd/files/0E225117-E813-29DD-8755-E97665BA10D9.pdf> (10.07.2020.)

¹¹ Public Food in Scotland, dostupno na: https://enrd.ec.europa.eu/sites/enrd/files/enrd_publications/methodological-case_public-food_uk.pdf (14.07.2020.)

¹² (Revija ruralnog razvoja EU, br.12, travanj 2013, str. 34. dostupno na: <https://enrd.ec.europa.eu/sites/enrd/files/0E225117-E813-29DD-8755-E97665BA10D9.pdf>, (10.07.2020.)

jedan od proizvođača iz mreže preuzeće ulogu „središnjeg dobavljača“ preko kojega će ostali zajednički nuditi svoje proizvode. Trgovine sklapaju ugovor sa „središnjim dobavljačem“ koji onda sklapa ugovore s ostalim proizvođačima iz mreže. Prema tom modelu, proizvođači bi dostavljali proizvode u zajedničko skladište, a središnji dobavljač njima opskrbuje trgovine, vodio računa o zalihamama, dopunjavao ih ili uklanjao proizvode kojima je istekao rok trajanja. Trgovine zatim plaćaju središnjem dobavljaču, a on prihod dalje dijeli ostalim proizvođačima. Danas taj sustav glatko funkcioniра. Sada bi se trebalo usmjeriti na njegov razvoj – proizvodi moraju biti dopremljeni u trgovine prema dogovorenom rasporedu, u projekt bi trebalo uključiti više trgovina, proširiti ponudu i unaprijediti komunikaciju između proizvođača i središnjeg dobavljača. To će iziskivati više rada i povećati troškove proizvođača koji je preuzeo ulogu središnjeg dobavljača. Te činjenice treba uzeti u obzir pri određivanju cijena. S druge strane, veća ponuda proizvoda smanjiće pojedinačne troškove proizvođača. Veći broj trgovina znači veću potražnju za proizvodima, što komplikira upravljanje skladištem i zalihamama jer se proizvode treba skladištiti u skladu s potražnjom, slijedeći načelo „točno na vrijeme“. Trenutačno središnji dobavljač i ostali proizvođači o stanju na skladištu i drugim temama komuniciraju putem društvene mreže Facebook, no ima još mjesta za napredak u praćenju prodaje i komunikaciji. Jedna od ideja jest razviti i uvesti sustav narudžbi putem kojega bi trgovine mogle izravno naručivati potrebne proizvode.

8.1.3. Lokalna hrana na stolu lokalne zajednice¹³, Hiiumaa, Estonija, Toomas Kokovkin

Godine 2011. tri su lokalne akcijske grupe iz zapadne Estonije (The Hiiumaa Cooperation Network, The West-Estonian Islands Partnership i Kodukant Läänemaa) pokrenule projekt prekogranične suradnje s Finskom pod nazivom „**Lokalna hrana na stolu lokalne zajednice**“. Jedan od ciljeva projekta bilo je naći načine kako promijeniti stav zajednice i potaknuti je na korištenje domaće hrane. Započelo se s izobrazbom kuhara u školama i vrtićima o tome što doista znači „zdrava“ i „domaća“ hrana te kako takve proizvode uvrstiti u jelovnike odgojnih ustanova. Seminare su vodili stručnjaci iz različitih područja, a kuhari i ravnatelji škola dobili su priliku s njima razgovarati o prednostima domaće hrane. Teme razgovora sa stručnjacima iz sektora uglavnom su bile higijena hrane, zdravlje djece i različiti načini korištenja lokalnih proizvoda. Dva najčešće postavljana pitanja bila su: i) kako pronaći lokalne proizvođače hrane; ii) kako skladištiti voće i povrće. Odgovor je bio – suradnjom i stvaranjem mreža plasmana lokalnih proizvoda. Budući da većina škola nema odgovarajućih prostorija za skladištenje hrane, voditelji školskih kuhinja dogovorili su se da će unajmiti posebne prostore za tu namjenu, a trošak podijeliti. Razvojem takve mreže školskih kuhinja poboljšala se prehrana djece, a lokalni proizvođači dodali su vrijednost svojim proizvodima i sada svoje povrće prodaju lokalnim školama i vrtićima, čime su skratili lanac opskrbe.

¹³ ... str.23)

8.1.4. Lokalna akcijska grupe Mayenne potiču potrošnju lokalnih namirnica u javnim ustanovama, Francuska¹⁴

Lokalna akcijska grupa Mayenne uvidjevši da institucije javnog sektora (poput bolnica, staračkih domova i škola) u svojim kuhinjskim objektima gotovo i ne koriste domaće proizvode, odlučila je pokrenuti kratki lanac opskrbe javnog sektora. Ukupne troškovi projekta s 40 %-tним udjelom financirala je lokalna akcijska grupa. Na početku provedbe projekta popisani su svi lokalni prehrambeni proizvodi iz regije te određeni koraci koje proizvođači trebaju poduzeti žele li proizvoditi za kratki lanac opskrbe. Obavljena je i procjena potreba javnog sektora te stanje postojećih prehrambenih mreža u regiji. Projektom se željelo potaknuti javnu nabavu da počne koristiti 20 posto ekološki uzgojene hrane od lokalnog stanovništva. Uz to, pomoglo se i ugostiteljima da domaću i ekološki uzgojenu hranu uvrste na menije. Nadovezujući se na prethodne manje inicijative, cilj je projekta bio potaknuti redovitu opskrbu lokalnim prehrambenim proizvodima, a proizvodnju na lokalnim gospodarstvima prilagoditi potrebama javnog sektora. U projekt su bili uključeni svi dionici povezani s prehrambenom proizvodnjom, a mnogi od njih su tada prvi put stupili u međusobni kontakt. Kao rezultat navedenog, povećala se održiva proizvodnja lokalnih prehrambenih proizvoda, podigla razina svijesti te stvorila nova radna mjesta. Lokalna akcijska grupa i dalje organizira susrete uključenih partnera, a trenutačno radi i na uključivanju novih partnera. To će pomoći unaprjeđenju poslovanja i proizvođača i korisnika. Uskoro će biti ponuđena i tehnička pomoć svima koji se žele uključiti u projekt.

8.1.5. „Lokalni proizvod“ kao seleksijski kriterij u natječajima za nabavu hrane u javnim ustanovama - Italija¹⁵

Lokalne su vlasti u nekim područjima Italije pokušale uvođenjem detaljnih specifikacija „zelenih“ proizvoda i kriterija za nabavu proizvoda i usluga u školama, bolnicama, staračkim domovima i drugim javnim ustanovama iskoristiti sustav javne nabave za promicanje okolišno održivih proizvodnih praksi. Primjerice rimska gradska vlast odredila je da između berbe voća ili povrća i njihove konzumacije u školama ne smije proći više od tri dana. Uvjet je to koji dnevno zadovoljava 144 000 školskih obroka. Lokalne vlasti u Argelatu zahtijevaju da proizvodi budu 100 posto ekološki, a dodana im je vrijednost ukoliko su „izvorno lokalnog podrijetla“, pri čemu je „lokalno“ određeno administrativnim granicama. CELVA (Konzorcij lokalnih vlasti regije Valle D'Aoste) odredio je kriterije za javnu nabavu prema kojima 70 posto poljoprivrednih proizvoda mora biti lokalnog podrijetla. Pri definiranju lokalnog proizvoda uzimani su u obzir mjesto podrijetla, tradicionalne uzgojne prakse i vrste te sljedivost. To je dovelo do uvođenja tradicionalnih recepata u pripremu hrane u školama. Smjernice za javnu nabavu koje je izdala Uprava za zdravstvo Mantove naglašavaju koristi od kratkih lanaca opskrbe – svježinu hrane i kraći transport – naravno, pod uvjetom da se provodila dobra praksa pri branju, skladištenju i transportu te tako

¹⁴.... str. 53.

¹⁵.... str. 27.

očuvale nutritivne vrijednosti hrane. Svi navedeni primjeri pokazali su se ekonomski povoljnijima u odnosu na uobičajene sustave nabave i pripreme hrane u javnim institucijama.

8.1.6. Samooskrba Podravja - Slovenija¹⁶

U Sloveniji se provodi višegodišnji projekt „Samooskrba Podravja“, kojim se preko koordinatora Razvojne agencije Maribor povezuju javne ustanove s odabranim lokalnim dobavljačima, te ostvaruje dugoročna partnerstva.

Ciljevi projekta su: povećanje razine samodostatnosti hrane u Podravju, osiguravanje sigurne i zdrave hrane, povećanje potrošnju hrane proizvedene od lokalne proizvodnje u podravskim javnim ustanovama te održavanje i otvaranje novih radnih mjeseta na farmama i s njima povezane aktivnosti.

Među ciljanim skupinama posebna pažnja posvećena je javnim ustanovama: vrtićima, osnovnim školama, učeničkim domovima, domovima umirovljenika i bolnicama. Javne ustanove naručuju hranu u sustavu javne nabave.

Lokalna jedinica samouprave, Općina Hoče - Slivnica financijski je podržala projekt. Na taj su način omogućili organizatorima hrane i pružateljima usluga da rade zajedno. Koordinatori projekata doprinijeli su većoj vrijednosti ugovora u institucijama i primjeru kratkih lokalnih lanaca opskrbe.

Ustanove zajednički provode javnu nabavu preko koje žele uključiti što veći broj mještana, davatelja usluga. Kvaliteta proizvoda pored cijene im je važan čimbenik.

Projekt „Samoopredjeljenje Podravje“ dugoročan je projekt i ujedno proces kojim se želi postići održiv učinak samodostatnosti (socijalno-ekonomski i okolišni učinci). Žele da institucije budu zadovoljne odabranim lokalnim dobavljačima, da postanu dugoročni dobavljači i uspostave dugoročna partnerstva između njih.

8.1.7. Projekt „Jedem drugačije, jedem doma!“ - Slovenija¹⁷

LAG Lastovica, u čijem je sastavu i Općina Hoče - Slivnica, uspješno se prijavila u partnerstvu s četiri druga LAG-a na javni natječaj Ministarstva poljoprivrede, šumarstva i prehrane za projekt suradnje LAG-ova i u sufinanciranje projekta "Jedem drugačije, jedem doma!". Projekt se provodio u 2018. godini, a njegovi ciljevi su:

- povećati svijest djece i njihovih roditelja o važnosti lokalno uzgajane hrane,
- povećati obuku pružatelja usluga za uspješnije prisutnost na tržištu,
- povećati vidljivost lokalnih pružatelja usluga i njihove ponude,
- podići svijest i promijeniti trgovačke navike lokalnog stanovništva.

¹⁶ Projekt „Samooskrba Podravja, dostupno na: http://www.kmetzav-mb.si/Lombergar_17/Lomb_1_2_17.pdf (29.06.2020.)

¹⁷ Projekt „Jedem drugačije, jedem doma!“, dostupno na: <https://www.hoce-slivnica.si/novica/76937> (30.06.2020)

Za lokalne uzgajivače ili prerađivače organizirane su edukacije iz područja marketinga i prodaje, javnog nastupa, pojedinačno savjetovanje predavača, mogućnost sudjelovanja u događajima unutar svih uključenih LAG-ova, sudjelovanje na događajima na lokalnim tržištima, mogućnost predstavljanja u okviru događanja za djecu i roditelje u lokalnim osnovnim školama i vrtićima, sudjelovanje i promocija na završnoj konferenciji na kraju projekta.

Predavači će se usredotočiti na uključene pružatelje usluga i njih pomoći u sadržaju prema njihovim potrebama i željama. Ponuditelji će sa svojom pomoći izraditi konkretan akcijski plan, gdje će se definirati koraci za poboljšanje performansi ili postizanje ciljeva uključenih pružatelja usluga.

8.1.8. Domaća hrana školama, Kranj, Slovenija¹⁸

Partneri na projektu: Poljoprivredno-šumarski institut Kranj, P-ino, inovacije i ruralni razvoj d.o.o. i Razvojna agencija Sora d.o.o. (trajanje projekta: 1. listopada 2017. - 31. listopada 2018. godine).

Cilj projekta bio je povećati samodostatnost hrane povećanjem lokalno proizvedene, prerađene i konzumirane hrane proizvedene u lokalnom okruženju.

Poticanjem lokalnih proizvođača i prerađivača na povećanje tržišne proizvodnje, povezivanje radi postizanja većih količina i usklađivanje lokalne ponude i potražnje osnovnih škola za hranom, pridonijelo je većoj konkurentnosti lokalnih proizvođača, povećavajući domaće tržište hrane i učinivši lokalnu hranu dostupnijom lokalnom stanovništvu. Povezivanjem lokalnih dobavljača pokušalo se osigurati veće količine i veća raznolikost lokalne opskrbe hranom, a time i povećati mogućnosti opskrbe većih potrošača hrane, poput javnih ustanova i osnovnih škola na području Škofje Loke.

U prvoj fazi razvijeni su uravnoteženi školski obroci korištenjem lokalnih namirnica, obavljeno je koordiniranje i povezivanje lokalne ponude i potražnje za hranom te promocija projekta.

U drugoj fazi dana je stručna podrška za povećanje lokalne proizvodnje, prerade i pripreme hrane za prijem, uspostavljen je sustav održive opskrbe škola lokalnom hranom te podizanje svijesti o različitim ciljnim skupinama i promocija projekta.

Rezultati – Povećan udio lokalne hrane u osnovnim školama, veća svijest učenika, roditelja, školskog osoblja, šire javnosti o prednostima hrane koja se uzgaja u lokalnoj sredini, veće tržište lokalno uzgojene hrane.

¹⁸ Domaća hrana školama, Kranj, Slovenija, dostupno na: <https://las-pogorje.si/projekti/projekti-clld/lokalna-hrana-v-sole/> (02.07.2020.)

8.2 Kratki lanci opskrbe hranom u RH¹⁹

Vlada Republike Hrvatske prihvatile je Akcijski plan promoviranja i jačanja kratkih lanaca u opskrbi hranom ustanova iz javnog sektora za razdoblje 2019. i 2020. godine.

U obrazloženju ovog plana navode se važnost podrijetla i kvalitete hrane, a kratki lanci opskrbe u tom kontekstu omogućavaju svježiju i kvalitetniju hranu te zdraviju prehranu. Izravnim sudjelovanjem u tržišnom nastupu, odnosno smanjenjem broja posrednika, proizvođačima ostaje veći udio dodane vrijednosti proizvoda, osnažuje se lokalna ekonomija i omogućava se udruživanje proizvođača s ciljem održivosti poljoprivredne proizvodnje i opstojnosti (obiteljskih) poljoprivrednih gospodarstava.

Obzirom da zakonske odredbe o javnoj nabavi, ponuda s najnižom cijenom nije jedini kriterij prilikom odlučivanja naručitelja o izboru budućeg dobavljača. Potrebno je javnim naručiteljima omogućiti ujednačenu, transparentnu i ne diskriminirajuću primjenu kriterija kvalitete pri nabavi poljoprivredno prehrambenih proizvoda i hrane.

Preporučenom primjenom kriterija i relativnih faktora (pondera) važnosti u javnoj nabavi poljoprivredno prehrambenih proizvoda i hrane, omogućuje se javnim naručiteljima da vrednuju osobine ponuđene robe u pogledu svježine i kvalitete hrane, kratkoće transporta i smanjivanja negativnih emisija i utjecaja na okoliš, odnosno da samo kriterij cijene ili troška nije jedini kriterij za odabir najpovoljnije ponude.

Akcijskim planom definiran je okvir za provođenje edukacija u području pripreme kriterija za javne nabave hrane, koji se u prvoj godini provode na primjeru zdravstvene ustanove KBC Zagreb, a u dalnjim godinama uz sukcesivno uključivanje svih javnih naručitelja.

Da bi dobavljači s ponudama sudjelovali u postupcima javne nabave, a u cilju objedinjavanja ponude hrane promiče se osnivanje proizvođačkih organizacija, operativnih skupina za kratke lance opskrbe i lokalna tržišta, osnivanja subjekata u poslovanju s hranom radi pred pripreme hrane za javne ustanove, smanjenja otpada od hrane. Ove aktivnosti se u prvoj godini pokreću u okvirima proizvođača zagrebačkog prstena, a u dalnjim godinama educiranje poljoprivrednih proizvođača i dobavljača širi se na područje cijele Republike Hrvatske.

Očekivani rezultat je nutritivno veća kakvoća obroka i uštede javnim ustanovama.

8.2.1. Pilot projekt KBC-a Zagreb, 2019. godine²⁰

Cilj projekta je da se na odabranom uzorku dokaže gospodarska i šira društvena opravdanost primjene modela "lokalno proizvedene hrane" u bolničkoj prehrani u RH. Provođenjem pilot-projekta stekla bi se iskustva i korigirali provedbeni postupci, a time ujedno stvorili preduvjeti za širu primjenu

¹⁹ Vlada RH, Akcijski plan promoviranja i jačanja kratkih lanaca u opskrbi hranom ustanova iz javnog sektora za razdoblje 2019. i 2020. godine, dostupno na: <https://blog.dnevnik.hr/agropolitika/2019/03/1632227912/akcijski-plan-kratkog-lanca-opskrbe-proizvodima-proizvedenim-na-selu.html> (08.06.2020.)

²⁰Vlada RH

modela „lokalno proizvedene hrane“ u bolničkoj prehrani. Kraći put transporta od mjesta proizvodnje do bolnice osigurat će veću kvalitetu namirnica i dostatnu nutritivnu vrijednost hrane.

U Pilot projektu KBC Zagreb provedena je edukacija i primjena relativnih pondera u javnoj nabavi. Da bi svi dionici lanca opskrbe dobili najbolje, treba potaknuti i proizvođače poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda na udruživanje u operativne skupine i proizvođačke organizacije kako bi zadovoljili tražene količine. Također, organiziranjem predpripreme hrane za javne ustanove maksimalno će se smanjiti otpad od hrane.

(KBC Zagreb poslužuje godišnje oko 1.9 milijuna obroka za pacijente pri čemu se na namirnice potroši oko 11 milijuna kuna, a pri tome se proizvede oko 55.000 kg biootpada od voća i povrća, za čije se zbrinjavanje izdvaja (značajno) oko 140.000,00 kn.)

8.2.2. Izgradnja „Regionalnog distribucijskog centra za voće i povrće”²¹

Regionalni distribucijski centar za voće i povrće je projekt od iznimne važnosti za poljoprivredne proizvođače s područja Osječko-baranjske županije i samu Županiju.

RDC ukupnog kapaciteta 3000 tona jabuka i drugih voćnih vrsta pogodnih za skladištenje (uz mogućnost proširenja) gradit će se u Eko-zoni Nemetin u tri faze.

U prvoj fazi predviđena je izgradnja skladišnih kapaciteta za voće i povrće, sa sortirnicom, pakirnicom, laboratorijem za praćenje kontrole kvalitete, potrebne upravne i pomoćne prostorije. U drugoj fazi planirana je izgradnja objekta s dodatnim skladišnim prostorom za smještaj voća i povrća, linije, tuneli za brzo smrzavanje s potrebnim skladišnim kapacitetima za čuvanje smrznutog voća i povrća, linija za proizvodnju soka, sušara za voće i povrće te aukcijska dvorana.

U trećoj fazi planirana je izgradnja objekta u kojem će se nalaziti tehnološki inkubator s linijama za proizvodnju prerađivana od voća i povrća s prostorijama za pripremu proizvoda za tržiste (dizajn, marketing i slično). Oko objekta osigurat će se veliki prostor za dovoz i odvoz voća i povrća, kao i za skladištenje box paleta te potrebna parkirališta.

Izgradnjom ovog distribucijskog centra olakšati će se daljnja provedba Projekta Osječko-baranjske županije "Školski obrok za sve".

U Planovima Ministarstva poljoprivrede (26. ožujka 2019.) je pokretanje izgradnje 20 hladnjaka za jabuke te drugo voće i povrće.²²

Kroz ovaj program bit će izgrađeno sedam skladišno-distribucijskih centara za voće i povrće, svaki kapaciteta 5.000 tona, od čega 3.000 tona za voće i 2.000 tona za povrće te 13 skladišnih centara za voće i

²¹ Izgradnja „Regionalnog distribucijskog centra za voće i povrće”, dostupno na: <https://www.poslovni.hr/hrvatska/regionali-distribucijski-centar-u-osijeku-skladistit-ce-3000-tona-voca-348838> (09.07.2020.)

²² Ministarstva poljoprivrede, dostupno na: <http://www.vpz.hr/2019/03/26/ministarstvo-poljoprivrede-pokrece-izgradnju-20-hladnjaca-jabuke-te-drugo-voce-povrce-sektor-voca-povrca-predstavlja-jedan-prioritetnih-sektora-hrvatske-poljoprivrede/> (06.07.2020.)

povrće, pojedinačnog kapaciteta 3.000 tona u sljedeće tri godine. Ulaganja u novu infrastrukturu za skladištenje jabuka te drugog voća i povrća omogućit će poljoprivrednicima da sa svojim proizvodima budu prisutni na tržištu tijekom cijele godine što će pozitivno utjecati na povećanje njihova dohotka.

Točne lokacije za izgradnju odredit će se u dogovoru sa županijama, a zbog smanjenja ukupnog troška projektiranja, kao i nabavke opreme cilj je izraditi tipski glavni i izvedbeni projekt koji bi u konkretnim slučajevima trebalo prilagoditi odabranim lokacijama u pogledu temeljenja, manipulativnih i parkirališnih površina te priključaka na komunalnu infrastrukturu.

Skladišno-distribucijski centri imat će sortirnicu, pakirnicu, laboratorij za praćenje kontrole kvalitete, upravne i pomoćne prostorije. Adekvatno skladištenje omogućuje zaštitu i očuvanje fizioloških i nutritivnih vrijednosti voća i povrća od trenutka berbe do plasmana na tržište. Očuvanje kvalitete voća i povrća odgovarajućim skladištenjem doprinosi efikasnijem plasmanu na tržište i konkurentnosti proizvođača.

Uz to, trebat će predvidjeti i mogućnost dogradnje skladišnog prostora za dodatne kapacitete te prostore za sortiranje, pakiranje i preradu, čuvanje smrznutog voća i povrća, linije i tunele za brzo smrzavanje, proizvodnju soka, sušaru za voće i povrće i aukcijsku dvoranu.

8.2.3. Kratki lanci opskrbe poljoprivrednim proizvodima i hranom, Osnovna škola „Ivan Meštrović“, Drenovci²³

„Osnovna škola „Ivan Meštrović“, Drenovci namjerava započeti s novim načelima i postupanjima u projektu „Kratki lanci opskrbe poljoprivrednim proizvodima i hranom“ sa ciljem posluživanja hrane od lokalnih proizvođača posebno vrednujući svježinu, blizinu dostave, što manji trošak pakiranja i sa što manje okolišnih opterećenja u proizvodnji. (kao pilot projekt, koji je započeo 1. veljače 2018.)

Vukovarsko-srijemska županija daje podršku u organizaciji lokalnih proizvođača, povezivanju sa školama kako bi uspješno proizvodili i izravno prodavalii svoje proizvode, osiguravši učenicima svježi domaći proizvod bez ikakvih manjkavosti ili neprihvatljivih dodataka.

Osnovna škola „Ivan Meštrović“ Drenovci dostaviti će Upravnom Odjelu za poljoprivredu i infrastrukturu svoje mjesecne potrebe poljoprivrednih proizvoda i hrane, a Upravni odjel za poljoprivredu i infrastrukturu će od LAG-a Šumanovci i Poljoprivrednoga poduzetničkoga inkubatora Drenovci zatražiti podatke o lokalnim proizvođačima poljoprivrednih proizvoda i hrane koji bi mogli biti dobavljači za uspostavljanje kratkih lanaca opskrbe, te se obvezuje ovim projektom upoznati i druge poželjne aktere, tj. Upravni odjel za obrazovanje, sport, mlade i demografiju.

²³ Kratki lanci opskrbe poljoprivrednim proizvodima i hranom, Osnovna škola „Ivan Meštrović“, Drenovci , dostupno na :<http://www.vusz.hr/novosti-najave-i-sluzbene-obavijesti/mogucnosti-za-lokalne-proizvodace-oljoprivrednih-proizvoda-i-hrane..>, (15.07.2020.)

Vjerujući kako lokalni proizvođači mogu zadovoljiti potrebe škola i drugih javnih sustava (vrtići, bolnice, vojarne...). Županija će predložiti modele potpora za stjecanje statusa legalnoga dobavljača, kao i model koji će objediniti nabavu i olakšati dostavu i tako rasteretiti i dobavljače i kupce, kako „papirologije“ tako i nemogućnosti udovoljavanju prihvatljivim načinima dostave.“

8.2.4. U Križu se formira kratki opskrbni lanac (06. veljače 2020.)²⁴

„Ideja je okupiti proizvođače koji žele svoje proizvode zajednički plasirati na lokalnom tržištu bez posrednika i usto zadržati dosadašnje prodajne kanale i načine poslovanja.

Općina Križ (istočni dio Zagrebačke županije) i Odbor za poljoprivrednu Općine Križ pozvali su sve zainteresirane na uvodnu radionicu s ciljem formiranja kratkog opskrbnog lanca (KOL).

Riječ je o organiziranom udruženju poljoprivrednih proizvođača koje će obuhvatiti najkvalitetnije proizvode s područja te općine, a ideja je okupiti proizvođače koji žele svoje proizvode zajednički plasirati na lokalnom tržištu bez posrednika. U središtu pozornosti je sam proizvođač, zajedno s najboljim proizvodima koje predstavlja.

Proces proizvodnje, prerade i plasmana proizvoda je na visokom stupnju transparentnosti i sljedivosti, što znači da je ključno i lokalno porijeklo sirovine iz koje je proizведен krajnji proizvod. Radi se o interesnom udruženju proizvođača s ciljem zajedničkog nastupa i promocije na lokalnom tržištu, čija će suradnja biti definirana prema usuglašenoj pravnoj formi.

Uvodnu radionicu za buduće potencijalne i zainteresirane članove i predstavnike institucija vodit će stručnjakinja za kratke opskrbne lance, certificirana trenerica za rad s udruženjima poljoprivrednih proizvođača i predsjednica udruge „Najbolje ‘z Međimurja“ koja je uspostavljena kao prvi organizirani kratki opskrbni lanac u Hrvatskoj.

Ključno u ovoj inicijativi je što se radi o dobrovoljnном interesnom udruženju proizvođača u kojem oni mogu zadržati sve svoje dosadašnje prodajne kanale i načine poslovanja, a ulazak u KOL je besplatan. Svaki proizvođač može izdvojiti proizvode iz svoje proizvodnje s kojima želi ući u KOL, ali to nužno moraju biti najbolji proizvodi s kojima raspolaže.

Nakon radionice, poljoprivredni proizvođači će biti u mogućnosti iskazati svoj interes za uključivanjem te biti upoznati s razinama kontrole za ulazak u KOL.

Nastavak projekta predviđa i prijavu projekta na Mjeru 16 Natječaja iz Programa ruralnog razvoja RH, kroz koji će biti moguće financirati tekuće troškove suradnje osnovanog KOL-a.“

²⁴ U Križu se formira kratki opskrbni lanac, dostupno na: <https://www.agrobiz.hr/agrovijesti/u-krizu-se-formira-kratki-opskrbni-lanac-14116>, 16.07.20.)

9. Zaključna razmatranja i preporuke za uspješniju suradnju lokalnih poljoprivrednih proizvođača s odgojno-obrazovnim ustanovama

Prehrana je jedan od najvažnijih životnih čimbenika koji značajno utječe na zdravlje, ali i na nastanak i razvoj bolesti. U današnje vrijeme sve više jača svijest o kvaliteti hrane i njenom podrijetlu. Hrana koja se tehnološkim postupcima priprema za dugotrajniji proces distribucije od točke proizvodnje do točke potrošnje gubi na svojim nutritivnim i gastronomskim vrijednostima. Kratki lanci opskrbe u tom kontekstu omogućavaju svježiju i nutritivno vrijedniju hranu te zdraviju prehranu. Smanjenjem broja posrednika osnažuje se lokalna ekonomija i omogućava udruživanje proizvođača, a time i održivost poljoprivredne proizvodnje te opstojnost poljoprivrednih gospodarstava. Najznačajniji primjer kratkih lanaca opskrbe je zajednička priprema i dostava hrane za velike potrošače iz javnog sektora poput odgojno-obrazovnih ustanova i bolnica.

Naručitelji iz javnog sektora imaju obvezu odabira ekonomski najpovoljnije ponude što ne znači nužno odabir najjeftinije ponude, već pronalaženje rješenja koja na najekonomičniji način ispunjavaju zahtjeve kupca/naručitelja, uključujući i one koji se odnose na okoliš. Kod najboljeg omjera ne vrednuje se samo trošak robe i usluga, već se uzimaju u obzir faktori kao što su kvaliteta, ekonomičnost, učinkovitost i prikladnost za namijenjenu svrhu (mogu se primijeniti dodatni kriteriji i relativni ponderi kao što su vrednovanje svježine i kvalitete hrane, kratkoće transporta i smanjivanja negativnih emisija i utjecaja na okoliš). Primjena dodatnih kriterija omogućava jače povezivanje javnog sektora s poljoprivrednim proizvođačima, uz istovremeno osiguravanje svježine proizvoda, pripreme obroka veće nutritivne kakvoće, smanjenje troškova transporta i troškova distribucije kao i smanjenje negativnog učinka transporta na okoliš.

Odgojno-obrazovne ustanove mogu odigrati ključnu ulogu u potrošnji lokalnih proizvoda i poticanju održive poljoprivredne proizvodnje jer imaju značajne potrebe za nabavom sezonskih, svježih poljoprivrednih proizvoda i hrane, pri čemu je naglasak stavljen na kvalitetu i nutritivnu vrijednost.

Na području Istarske županije u školskoj godini 2018./2019. godine u 139 dječjih vrtića bilo je upisano 7.548 djece, a u 99 osnovnih škola ukupno je bilo upisano 15.171 učenika, od čega na područje LAG-ova otpada 90 vrtića sa 5.289 djece i 88 osnovnih škola sa 10.611 učenika, dok se ostatak odnosi na Grad Pulu. Dobivenim podacima o godišnjoj potrošnji hrane u odgojno-obrazovnim ustanovama (školska godina 2018./2019.) obuhvaćeno je oko 80 % djece osnovnih škola i 88 % predškolske djece na području LAG-ova.

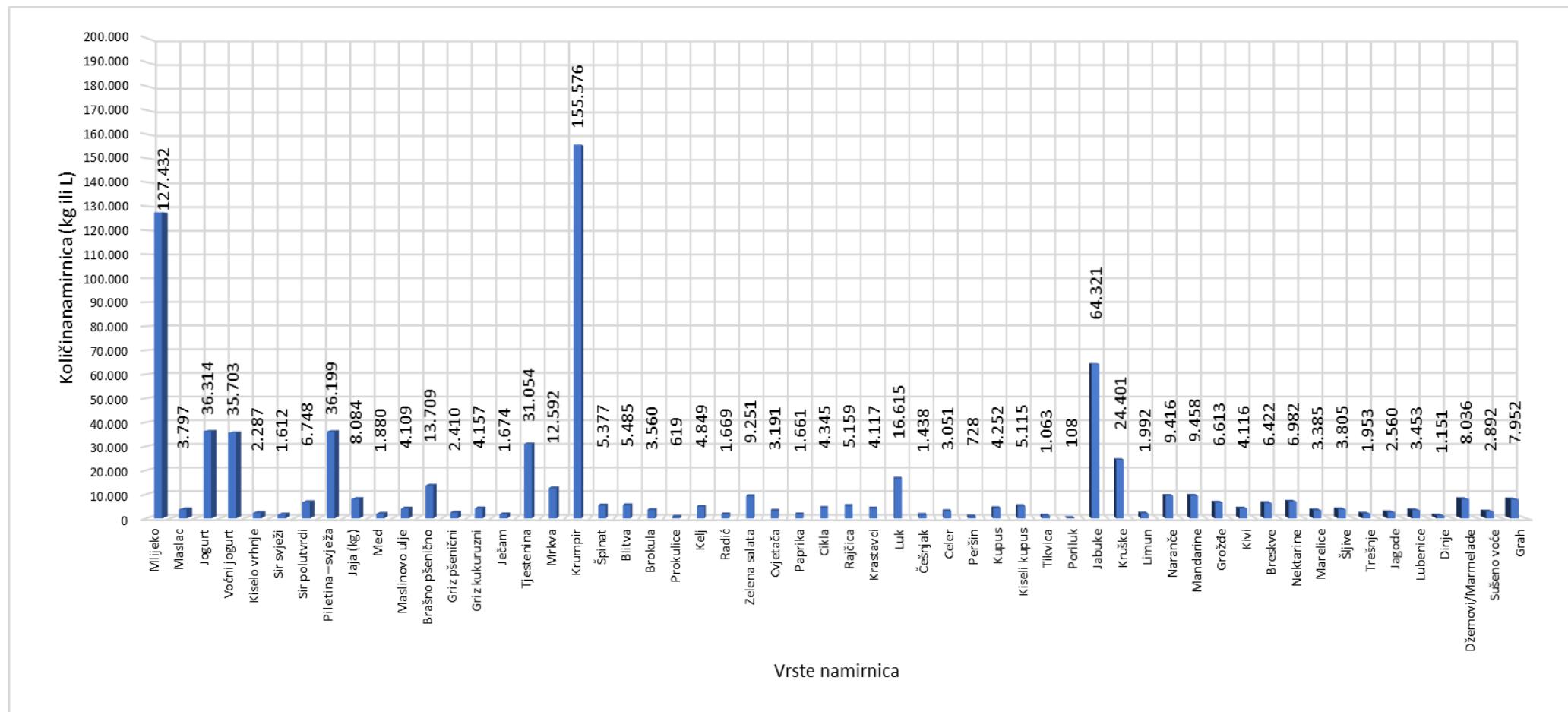
9.1. Godišnja potrošnja prema vrstama poljoprivredno-prehrambenih proizvoda

Podaci o ukupnoj godišnjoj potrošnji prema vrstama poljoprivredno-prehrambenih proizvoda i LAG-ovima prikazani su u tablici 36. i grafu 40.

Tablica 36. Godišnja potrošnja odgojno-obrazovnih ustanova (djecji vrtići i osnovne škole) za poljoprivredno-prehrabbenim proizvodima po LAG-ovima, šk.god. 2018./2019.

| | LAG Središnja Istra | LAG Južna Istra | LAG Sjeverna Istra | LAG Istočna Istra | UKUPNO |
|--------------------------|---------------------|-----------------|--------------------|-------------------|----------------|
| Mlijeko | 45.875 | 31.959 | 26.786 | 22.812 | 127.432 |
| Maslac | 1.070 | 1.404 | 850 | 473 | 3.797 |
| Jogurt | 10.441 | 11.926 | 8.296 | 5.651 | 36.314 |
| Voćni jogurt | 15.215 | 11.548 | 4.565 | 4.375 | 35.703 |
| Kiselo vrhnje | 365 | 789 | 777 | 356 | 2.287 |
| Sir svježi | 185 | 709 | 445 | 273 | 1.612 |
| Sir polutvrđi | 1.890 | 2.018 | 2.048 | 793 | 6.748 |
| Piletina – svježa | 13.292 | 7.827 | 11.050 | 4.030 | 36.199 |
| Jaja (kg) | 2.119 | 2.595 | 1.504 | 1.866 | 8.084 |
| Med | 496 | 690 | 489 | 205 | 1.880 |
| Maslinovo ulje | 1.263 | 1.037 | 945 | 864 | 4.109 |
| Brašno pšenično | 5.954 | 2.509 | 4.162 | 1.084 | 13.709 |
| Griz pšenični | 695 | 718 | 571 | 426 | 2.410 |
| Griz kukuruzni | 1.205 | 1.588 | 780 | 584 | 4.157 |
| Ječam | 438 | 472 | 622 | 142 | 1.674 |
| Tjestenina | 10.311 | 7.619 | 9.831 | 3.293 | 31.054 |
| Mrkva | 3.356 | 4.054 | 3.008 | 2.174 | 12.592 |
| Krumpir | 51.459 | 53.362 | 35.260 | 15.495 | 155.576 |
| Špinat | 2.506 | 954 | 1.047 | 870 | 5.377 |
| Blitva | 2.022 | 1.546 | 913 | 1.004 | 5.485 |
| Brokulka | 1.117 | 1.496 | 599 | 348 | 3.560 |
| Prokulice | 285 | 76 | 60 | 198 | 619 |
| Kelj | 1.549 | 2.254 | 668 | 378 | 4.849 |
| Radić | 680 | 374 | 398 | 218 | 1.669 |
| Zelena salata | 3.566 | 2.629 | 2.146 | 910 | 9.251 |
| Cvjetača | 719 | 1.469 | 758 | 245 | 3.191 |
| Paprika | 732 | 365 | 436 | 127 | 1.661 |
| Cikla | 1.255 | 1.294 | 1.400 | 396 | 4.345 |
| Rajčica | 1.740 | 1.463 | 1.198 | 758 | 5.159 |
| Krastavci | 1.481 | 916 | 1.406 | 315 | 4.117 |
| Luk | 4.303 | 6.026 | 3.909 | 2.378 | 16.615 |
| Češnjak | 531 | 358 | 204 | 345 | 1.438 |
| Celer | 750 | 1.207 | 764 | 330 | 3.051 |
| Peršin | 190 | 248 | 149 | 141 | 728 |
| Kupus | 1.904 | 1.291 | 657 | 400 | 4.252 |
| Kiseli kupus | 908 | 2.120 | 1.406 | 682 | 5.115 |
| Tikvica | 212 | 561 | 0 | 290 | 1.063 |
| Poriluk | 0 | 44 | 0 | 64 | 108 |
| Jabuke | 17.023 | 19.248 | 15.856 | 12.194 | 64.321 |
| Kruške | 5.318 | 4.931 | 10.163 | 3.989 | 24.401 |
| Limun | 807 | 437 | 243 | 505 | 1.992 |
| Naranče | 3.189 | 2.190 | 1.889 | 2.148 | 9.416 |
| Mandarine | 2.855 | 2.579 | 1.077 | 2.948 | 9.458 |
| Grožđe | 2.573 | 1.187 | 2.063 | 790 | 6.613 |
| Kivi | 859 | 904 | 513 | 1.840 | 4.116 |
| Breskve | 1.327 | 1.172 | 2.360 | 1.564 | 6.422 |
| Nektarine | 1.588 | 2.114 | 2.217 | 1.063 | 6.982 |
| Marelice | 902 | 682 | 1.286 | 516 | 3.385 |
| Šljive | 1.298 | 553 | 1.514 | 440 | 3.805 |
| Trešnje | 850 | 389 | 454 | 260 | 1.953 |
| Jagode | 699 | 334 | 1.039 | 488 | 2.560 |
| Lubenice | 704 | 1.025 | 1.343 | 380 | 3.453 |
| Dinje | 80 | 610 | 446 | 15 | 1.151 |
| Džemovi/Marmelade | 1.390 | 4.999 | 824 | 823 | 8.036 |
| Sušeno voće | 730 | 1.054 | 210 | 898 | 2.892 |
| Grah | 2.186 | 1.860 | 3.212 | 694 | 7.952 |
| UKUPNO: | 236.527 | 238.133 | 176.813 | 120.577 | 772.050 |

Graf 40. Godišnja potražnja odgojno-obrazovnih ustanova (dječji vrtići i osnovne škole) za poljoprivredno-prehrambenim proizvodima



Iz dobivenih podataka vidljivo je da se u najvećim količinama koriste: krumpir (155.576 kg), mlijeko (127.432 L), jabuke (64.321 kg), jogurt (36.314 kg) i voćni jogurt (35.703 kg) te svježa piletina (36.199 kg).

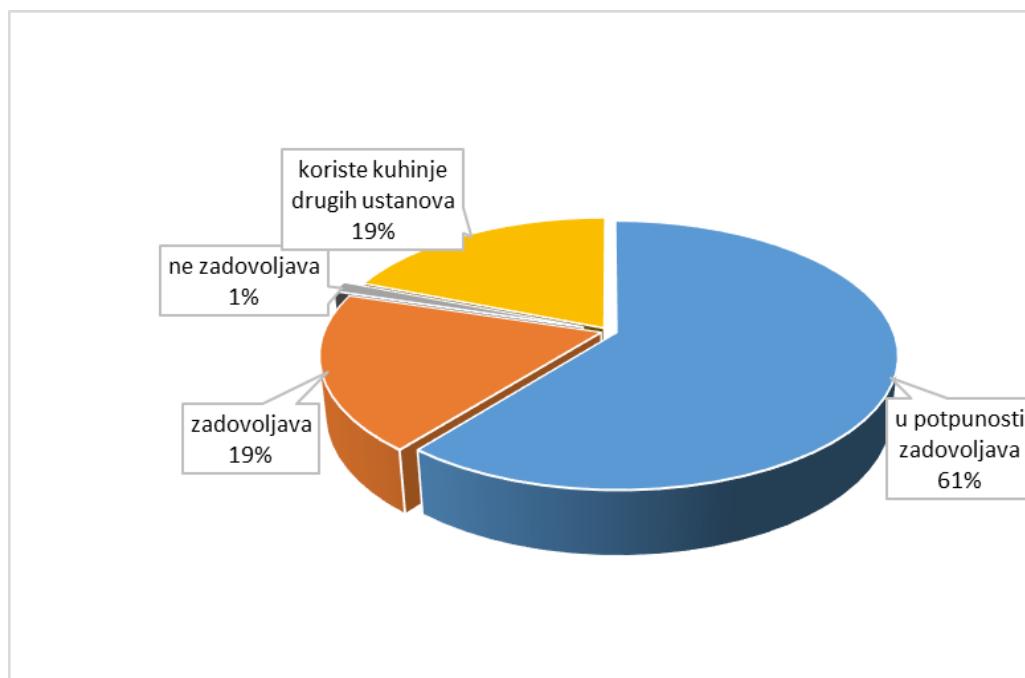
Analiza podataka pokazala je da su odgojno-obrazovne ustanove s područja Istarske županije (osim grada Pule) zainteresirane za nabavu proizvoda lokalnih proizvođača i to najviše svježeg voća i povrća, mlijeka i mliječnih proizvoda, žitarica i njihovih proizvoda te u manjim količinama meda i maslinovog ulja.

9.2. Sanitarno-tehnički uvjeti u odgojno-obrazovnim ustanovama

Obilaskom odgojno-obrazovnih ustanova analizirano je stanje kuhinjskih objekata, kroz procjenu udovoljavanja propisanim sanitarno-tehničkim uvjetima te mogućnostima prijema i pripreme poljoprivredno-prehrabbenih proizvoda i hrane lokalnih proizvođača:

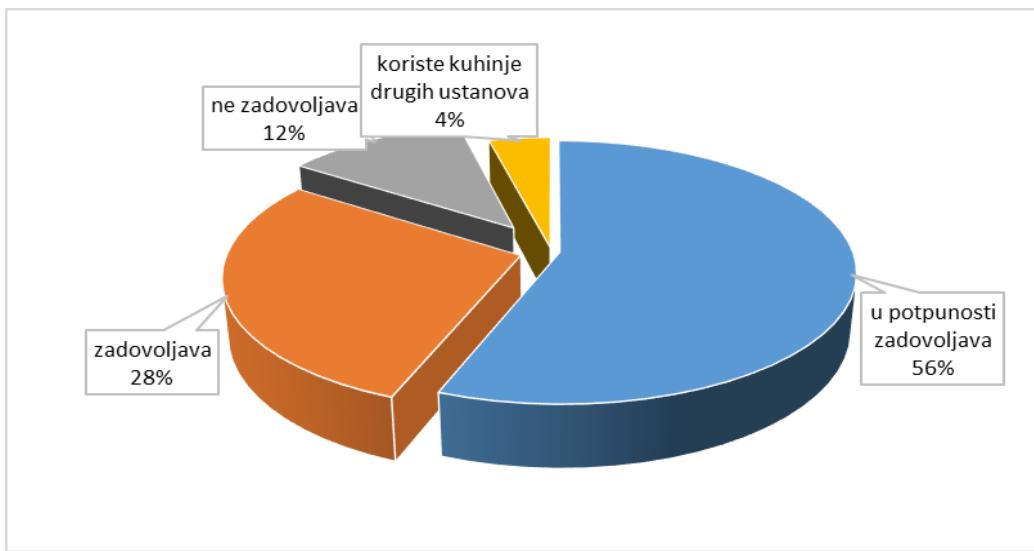
- od 79 pregledanih kuhinja **predškolskih ustanova**, sanitarno-tehnički uvjeti u potpunosti zadovoljavaju u 48 kuhinja, zadovoljavaju u 15 kuhinja, ne zadovoljavaju u jednoj kuhinji, a ostali dječji vrtići za pripremu obroka koriste kuhinje škola ili usluge drugih ustanova.

Graf 41. Ocjena sanitarno-tehničkih uvjeta u dječjim vrtićima



- od 77 pregledanih kuhinja **osnovnih škola** sanitarno-tehnički uvjeti u potpunosti zadovoljavaju u 43 kuhinje, zadovoljavaju u 22 kuhinje, ne zadovoljavaju u 9 kuhinja, a preostale osnovne škole za pripremu obroka koriste kuhinje drugih ustanova.

Graf 42. Ocjena sanitarno-tehničkih uvjeta u osnovnim školama



Sanitarno-tehnički uvjeti u objektima odgojno-obrazovnih ustanova uglavnom ne predstavljaju prepreku za korištenje poljoprivredno-prehrabnenih proizvoda lokalnih proizvođača.

9.3. Mogući problemi pri uvođenju lokalnih poljoprivredno-prehrabnenih proizvoda u odgojno-obrazovne ustanove

Prilikom obilaska odgojno-obrazovnih ustanova ustanovljeno je da je kuhinjsko osoblje educirano i stručno te brojem uglavnom zadovoljava potrebe obzirom na uhodan način pripreme obroka. Međutim, zaprimanje i korištenje svježeg lisnatog povrća (blitva, špinat...) predstavljalo bi problem zbog nedostatka vremena i radnika za pripremu istog. Kako bi se skratilo vrijeme pripreme obroka, prednost se daje prethodno sortiranim, očišćenim i pripremljenim namirnicama.

Tablica 37. Mogući problemi dječjih vrtića i osnovnih škola pri uvođenju lokalnih poljoprivredno-prehrabnenih proizvoda njihove ustanove

| Mogući problemi | Opis problema | Moguća rješenja |
|-----------------|--|--|
| Prostor | <p>Neodgovarajuća veličina prostora kuhinje, zbog čega se koriste smrznute namirnice, koje ne zahtijevaju prostor za pripremu.</p> <p>Odgojno-obrazovna ustanova nema svoju kuhinju, nego za pripremu obroka koristi kuhinju druge ustanove što otežava pripremu obroka.</p> | <p>Dogradnja kuhinja u objektima u kojima kuhinje prostorno ne zadovoljavaju uvjete za pripremu svježih namirnica.</p> <p>Izgradnja kuhinja u odgojno-obrazovnim ustanovama u kojima kuhinja nije osigurana.</p> |
| Oprema | Nezadovoljavajuća opremljenost uređajima za čuvanje, odnosno za pripremu hrane. | Nabavka opreme za čuvanje (hladnjaci) i pripremu (konvektomati) hrane. |

| Mogući problemi | Opis problema | Moguća rješenja |
|---|---|--|
| Kuhinjsko osoblje | <p>Sukladno Pravilniku o djelokrugu rada tajnika te administrativno-tehničkim i pomoćnim poslovima koji se obavljaju u osnovnoj školi zapošljava se kuharica koja obavlja poslove u punom radnom vremenu za pripremu najmanje 70 objeda u obliku toplog obroka, odnosno za pripremu najmanje 270 mlijecnih obroka dnevno.</p> <p>Ministarstvo znanosti i obrazovanja nakon umirovljenja kuhara/ice u osnovnim školama često ne odobrava zapošljavanje nove osobe na upražnjeno radno mjesto (zabrana zapošljavanja službenika i namještenika u javnim službama, osim pod određenim okolnostima).</p> <p>Broj zaposlenog kuhinjskog osoblja uglavnom zadovoljava s obzirom na trenutačni način pripreme hrane.</p> <p>Nedovoljan broj kuhinjskog osoblja za pripremu svježeg lisnatog povrća zbog nedostatka vremena za pripremu.</p> <p>Nemotiviranost kuhinjskog osoblja za svakodnevnu pripremu svježe hrane.</p> | <p>Zapošljavanje dodatnog kuhinjskog osoblja s ciljem upotrebe svježih namirnica i pripreme toplih obroka, na teret jedinica lokalne samouprave, odnosno osnivača.</p> <p>Zapošljavanje kuhara/ice na teret jedinica lokalne samouprave, odnosno osnivača.</p> <p>Zapošljavanje dodatnog kuhinjskog osoblja s ciljem upotrebe svježih namirnica, na teret jedinica lokalne samouprave, odnosno osnivača.</p> <p>Nabava prethodno pripremljenog (oprano, sortirano) svježeg lisnatog povrća .</p> <p>Edukacija kuhinjskog osoblja o prednostima korištenja lokalnih namirnica u svakodnevnoj prehrani djece.</p> |
| Odgovorne osobe u odgojno-obrazovnim ustanovama | Nezainteresiranost ravnatelja za suradnju s lokalnim poljoprivrednim proizvođačima. | Edukacija ravnatelja o prednostima korištenja lokalnih namirnica u svakodnevnoj prehrani djece. |
| Javna nabava | Odgojno-obrazovne ustanove prilikom određivanja kriterija za javnu nabavu poljoprivredno-prehrambenih proizvoda kao jedini kriterij navode kriterij cijene. | Zakonom o javnoj nabavi (NN 120/2016) daje se mogućnost javnim naručiteljima pri nabavi poljoprivredno-prehrambenih proizvoda i hrane da kriterij cijene ili troška nije jedini kriterij za odabir ponude, nego javni naručitelji mogu pri odabiru najpovoljnije ponude primijeniti dodatne kriterije i relativne pondere u pogledu vrednovanja svježine i kvalitete hrane, kratkoće transporta i smanjivanja negativnih emisija i utjecaja na okoliš. Primjena dodatnih kriterija omogućava jače povezivanje javnog sektora s poljoprivredno-prehrambeno-proizvodnim, uz istovremeno osiguravanje svježine proizvoda, veće iskorištenje nutritivnih vrijednosti, smanjenje troškova transporta i troškova distribucije, kao i smanjenje negativnog učinka transporta na okoliš. |

Anketirano je 155 poljoprivrednih proizvođača, od kojih je za suradnju s odgojno-obrazovnim ustanovama zainteresirano 56 (36 %) proizvođača.

Provedenom analizom ponude poljoprivrednih proizvođača došlo se do spoznaje da se najveći broj poljoprivrednih proizvođača bavi proizvodnjom maslinovog ulja, vina i jakih alkoholnih pića, a manji broj proizvođača bavi se proizvodnjom voća i povrća, te mlijeka i mliječnih proizvoda. Iz analize obilježja poljoprivredne proizvodnje u Istarskoj županiji može se zaključiti da u poljoprivrednoj proizvodnji prevladavaju primarni proizvodi i da je udio prerađenih proizvoda ili proizvoda s dodatnom vrijednošću relativno nizak.

Tablica 38. Anketirani poljoprivredni proizvođači prema vrsti proizvodnje

| VRSTA PROIZVODNJE* | LAG „SREDIŠNJA ISTRA“ | LAG „JUŽNA ISTRA“ | LAG „SJEVERNA ISTRA“ | LAG „ISTOČNA ISTRA“ |
|-----------------------------|-----------------------|-------------------|----------------------|---------------------|
| POVRĆARSTVO | 26 | 32 | 17 | 12 |
| VOĆARSTVO | 18 | 8 | 5 | 0 |
| MLJEKO I MLJEČNI PROIZVODI | 6 | 5 | 2 | 3 |
| JAJA | 1 | 3 | 0 | 0 |
| MED | 12 | 5 | 8 | 5 |
| PRERADA PRIMARNIH PROIZVODA | 9 | 2 | 4 | 0 |
| ORAŠASTI PLODOVI | 1 | 1 | 0 | 0 |

*pojedini poljoprivredni proizvođači bave se s više vrsta proizvodnje

Od 155 anketiranih poljoprivrednih proizvođača njih 99 (64 %) nije zainteresirano za suradnju s odgojno-obrazovnim ustanovama. Kao glavne razloge nezainteresiranosti za suradnju s odgojno-obrazovnim ustanovama proizvođači navode:

- nedovoljne količine proizvoda (proizvodnja količina koje sami plasiraju na tržnici ili kućnom pragu ili unaprijed ugovorene količine),
- nemogućnost dostave proizvoda,
- neisplativost dostave malih količina više puta tjedno,
- osiguran plasman proizvoda putem posrednika na veliko,
- neisplativost zbog preniskih cijena na javnoj nabavi,
- proizvodnja mlijeka, odnosno mliječnih proizvoda od nepasteriziranog mlijeka (neprikladnost korištenja u odgojno-obrazovnim ustanovama),
- nemogućnost izdavanja e-računa.

S gledišta poljoprivrednih proizvođača postoji potreba za savjetovanjem, kako bi lakše riješili poteškoće s kojima se suočavaju prilikom plasmana svojih proizvoda u odgojno-obrazovne ustanove. Proizvođačima problem predstavlja pretjerana birokracija i zakonodavstvo, koje im često otežava konkurentnost.

Tablica 39. Iskazani problemi proizvođača pri uvođenju lokalnih poljoprivredno-prehrabrenih proizvoda u dječje vrtiće i osnovne škole

| Mogući problem | Opis problema | Moguća rješenja |
|----------------|---|--|
| Javna nabava | Mali poljoprivredni proizvođači nisu konkurentni na javnoj nabavi poljoprivredno-prehrabrenih proizvoda, jer odgojno-obrazovne ustanove često kao jedini kriterij navode kriterij cijene. | Zakonom o javnoj nabavi (NN 120/2016) daje se mogućnost javnim naručiteljima pri nabavi poljoprivredno-prehrabrenih proizvoda i hrane da kriterij cijene ili troška nije jedini kriterij za odabir ponude, nego javni naručitelji mogu pri odabiru najpovoljnije ponude primijeniti dodatne kriterije i relativne pondere u pogledu vrednovanja svježine i kvalitete hrane, kratkoće transporta i smanjivanja negativnih emisija i utjecaja na okoliš. Primjena dodatnih kriterija omogućava jače povezivanje javnog sektora s poljoprivredno-prehrabreno-proizvodnim, uz istovremeno osiguravanje svježine proizvoda, veće iskorištenje nutritivnih vrijednosti, smanjenje troškova transporta i troškova distribucije, kao i smanjenje negativnog učinka transporta na okoliš. |
| E – račun | Malim poljoprivrednicima ne isplati se javnim ustanovama ispostavljati e-račun zbog dodatnih mjesecnih i godišnjih troškova programske podrške i usluga FINA servisa. | Organizirani otkup poljoprivrednih proizvoda i njihov plasman u odgojno-obrazovne ustanove putem distribucijskog centra, koji ima mogućnost izdavanja e-računa. |
| Neisplativost | Cijena poljoprivredno-prehrabrenih proizvoda koja se postiže na javnim nabavama proizvođačima nije prihvatljiva, odnosno bitno je niža od one koju postižu prodajom na tržnici ili kućnom pragu. Dostava malih količina poljoprivredno-prehrabrenih proizvoda više puta tjedno proizvođačima nije isplativa. | JLS trebale bi subvencionirati proizvodnju poljoprivredno-prehrabrenih proizvoda namijenjenih odgojno-obrazovnim ustanovama. Dostava proizvoda putem distribucijskog centra. |

| Mogući problem | Opis problema | Moguća rješenja |
|---------------------------------|--|---|
| Količina proizvoda | <p>Poljoprivredni proizvođači proizvode onu količinu poljoprivredno-prehrambenih proizvoda koju plasiraju na tržnici, odnosno na kućnom pragu.</p> <p>Proizvodnja isključivo unaprijed dogovorenih količina poljoprivredno-prehrambenih proizvoda, za koje postoji dogovoren otkup putem posrednika na veliko ili turističkih poduzeća.</p> | <p>Poticanje poljoprivrednika (posebice mladih nositelja OPG-ova) na povećanje proizvodnje putem raspoloživih mjera iz fondova EU.</p> <p>JLS trebale bi subvencionirati proizvodnju poljoprivredno-prehrambenih proizvoda namijenjenih odgojno-obrazovnim ustanovama</p> <p>Organizirani otkup poljoprivredno-prehrambenih proizvoda putem distribucijskog centra, prema unaprijed definiranim potrebama odgojno-obrazovnih ustanova.</p> |
| Sezonalnost ponude | <p>Uzgoj povrća na otvorenom, zbog čega prinosi ovise o vremenskim prilikama (mraz, tuča), a ljetne kulture su dostupne samo u periodu od ranog proljeća do jeseni, dok su zimske kulture dostupne od kasne jeseni do proljeća.</p> <p>Nemogućnost skladištenja voća i povrća zbog čega su pojedine vrste vrlo kratko dostupne na tržištu.</p> | <p>Poticanje podizanja plastenika i staklenika kako bi se povećali prinosi, produljila sezona dostupnosti pojedinih kultura i omogućilo planiranje količina koje će se proizvesti i plasirati na tržište.</p> <p>Gradnja hladnjачa s tehnološkom opremom koja produljuje svježinu hrane u sklopu distribucijskog centra za voće i povrće na razini županije. Cilj skladištenja je održavanje svežebine i visoke kvalitete voća i povrća, usporavanje procesa zrenja kao i propadanja voća i povrća.</p> |
| Starost nositelja gospodarstava | Nositelji poljoprivrednih gospodarstava su sve stariji i nemaju motivaciju za takvu veliku promjenu u poslovanju. | Edukacija poljoprivrednih proizvođača o prednostima i zahtjevima za suradnju s odgojno-obrazovnim ustanovama kroz organizirane radionice. |

9.4. Modeli za plasman lokalnih poljoprivredno-prehrambenih proizvoda u odgojno-obrazovne ustanove

Poljoprivredno-prehrambeni sektor je jedan od najvažnijih sektora svakog gospodarstva, a obuhvaća poljoprivredu, prehrambenu industriju, distribuciju (veleprodaju i maloprodaju) i na kraju potrošače.²⁵ Najveći dio prodaje i distribucije hrane obavljaju veliki lanci opskrbe hranom, koji predstavljaju mrežu povezanih organizacija putem kojih se proizvodi kreću od proizvođača do krajnjih kupaca, odnosno potrošača. Međutim, to su prehrambeni sustavi koji su organizirani na način da isključuju kontakt između proizvođača i potrošača. Takvi veliki sustavi mogu uzrokovati probleme kao što su: veliki otpad hrane,

²⁵Definiranje i obilježja kratkih opskrbnih lanaca poljoprivredno-prehrambenih proizvoda, Dušanka Gajdić, dostupno na; <https://hrcak.srce.hr/221040> (03.07.2020.)

problemima sa sigurnošću hrane i sljedivosti, štete u okolišu, nepravedne preraspodjele dodane vrijednosti i dobiti među članovima lanca i itd.²⁶

Lokalno proizvedena hrana uključuje sve procese od proizvodnje, prerade, distribucije i potrošnje na lokalnoj razini i pri tome potiče razvoj lokalnih poljoprivrednih gospodarstava, a istovremeno stvara snažnu vezu između poljoprivrednih proizvođača i lokalnih potrošača.

Lokalna poljoprivreda je proizvodnja poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda u cilju njihove prodaje na području koje se nalazi u „razumnoj“ blizini poljoprivrednog gospodarstva na kojem su proizvedeni. Ne postoji jedinstvena definicija pojma lokalno područje, govori se o relativno malom zemljopisnom području, ali ne postoji suglasnost o udaljenosti, koja može iznositi od 20 do 100 kilometara od mjesta proizvodnje (Europska komisija, 2013).

Kratki (lokalni) opskrbni lanci (KOL) hranom pružaju pouzdanu zamjenu za velike opskrbne lance, jer hrana odražava obilježja „lokalnog“, „prirodног“, „zdravog“ i „pouzданог“.²⁷ Prema Europskoj uredbi o ruralnom razvitu (1305/2013.) „kratki lanac opskrbe“ označava opskrbni lanac koji uključuje ograničeni broj gospodarskih subjekata koji se zalažu za suradnju, lokalni gospodarski razvoj i bliske zemljopisne i društvene odnose između proizvođača, prerađivača i potrošača. To podrazumijeva prodaju lokalno proizvedenih poljoprivredno-prehrambenih proizvoda na lokalnom tržištu, gdje proizvođač izravno prodaje proizvod potrošaču s maksimalno jednim posrednikom.

Sve definicije kratkih lanaca opskrbe temelje se na kriterijima broja posrednika, udaljenosti poljoprivredni proizvođač – potrošač i pojmu „lokalno“. Prema tome najvažnije značajke kratkih lanaca opskrbe su: što manja udaljenost između poljoprivrednog proizvođača i potrošača (odgojno-obrazovnih ustanova), međusobno povjerenje i komunikacija između kupaca i poljoprivrednih proizvođača, poznavanje podrijetla proizvoda i uključenost najviše jednog lokalnog posrednika.

9.4.1. Prednosti lokalnih prehrambenih lanaca (kratkih lanaca opskrbe)

Neke od prednosti lokalno proizvedenih poljoprivredno-prehrambenih proizvoda i njihovog plasmana do potrošača putem kratkih lanaca opskrbe su:

1. Poljoprivredno-prehrambeni proizvodi su svježi i visoke kvalitete.
2. Stvara se izravni odnos između poljoprivrednog proizvođača i kupca.
3. Broj posrednika između poljoprivrednog proizvođača i kupaca sveden je na minimum.
4. Stvaraju se nova radna mjesta i zadržava se novac na lokalnom području.
5. Zbog kraćeg transporta smanjuje se emisija ugljika, troši se manje energije i ublažavaju se negativni učinci klimatskih promjena. U kratkim lancima opskrbe nema potrebe za transportom na veće

²⁶ Definiranje i obilježja kratkih opskrbnih lanaca poljoprivredno-prehrambenih proizvoda, Dušanka Gajdić <https://hrcak.srce.hr/221040>.

²⁷ Definiranje i obilježja kratkih opskrbnih lanaca poljoprivredno-prehrambenih proizvoda, Dušanka Gajdić <https://hrcak.srce.hr/221040>

udaljenosti i zamrzavanjem poljoprivredno-prehrambenih proizvoda, pa se stoga smanjuje emisija stakleničkih plinova.

6. Mogućnost očuvanja i/ili ponovnog uvođenja tradicionalnih (domaćih) sorti poljoprivrednih kultura, koje su bolje prilagođene lokalnim okolišnim uvjetima.

Prepostavljene prednosti kratkih (lokalnih) lanaca opskrbe za poljoprivredne proizvođače, odgojno-obrazovne ustanove i lokalnu zajednicu su povezivanje poljoprivrednih proizvođača s odgojno-obrazovnim ustanovama, jačanje lokalnog poljoprivrednog tržišta i dostupnost lokalnih poljoprivrednih proizvoda u svakodnevnoj prehrani djece u dječjim vrtićima i osnovnim školama na području studijom obuhvaćenih LAG-ova.

Tablica 40. Prepostavljene prednosti kratkih lanaca opskrbe za poljoprivredne proizvođače, potrošače i lokalnu zajednicu

| | PREPOSTAVLJENE PREDNOSTI |
|---------------------------------------|---|
| POTROŠAČI (ODGOJNO-OBRZOVNE USTANOVE) | Konsumacija lokalnih poljoprivredno-prehrambenih proizvoda. Dostupnost domaćih, svježih i zdravih poljoprivredno-prehrambenih proizvoda po konkurentnim cijenama. |
| POLJOPRIVREDNI PROIZVOĐAČI | Dodatni i sigurniji izvor prihoda. Postizanje boljih cijena nego što se postižu preko posrednika. |
| GOSPODARSTVO | Novac ostaje lokalnom gospodarstvu. Povećanje zaposlenosti. |
| OKOLIŠ | Zbog kraćeg puta dostave hrane smanjuje se emisija ugljikovog dioksida i potrošnja fosilnih goriva. Troši se manje ambalaže za pakiranje. Očuvanje i/ili ponovno uvođenje tradicionalnih (domaćih) sorti poljoprivrednih kultura. |
| DRUŠTVO | Svježa hrana lokalnih proizvođača svima je dostupna po pristupačnim cijenama. |

9.4.2. Organizacija lokalnih prehrambenih lanaca (kratkih lanaca opskrbe)

Prema podacima iz studije pod nazivom „Stvaranje alternativnih mreža poljoprivredno-prehrambenih proizvoda“²⁸ lokalni prehrambeni lanci mogu se podijeliti na:

1. Izravna prodaja koju obavljaju pojedinci – najjednostavniji oblik kratkih lanaca opskrbe koji uključuje izravni odnos između poljoprivrednog proizvođača i kupca, odnosno odgojno-obrazovnih ustanova bez posrednika. Prednost takve prodaje je izravni kontakt s kupcem. Iz rezultata dobivenih anketiranjem poljoprivrednih proizvođača na području LAG-ova obuhvaćenih

²⁸ Analiza stanja u poljoprivredno-prehrambenom sektoru Koprivničko-križevačke i Međimurske županije u cilju osnivanja kratkih lanaca opskrbe, dostupno na: <http://agrishort.eu/hr/news/analiza-stanja-u-poljoprivredno-prehrambenom-sektoru-koprivnicko-krizevacke-i-medimurske> (01.07.2020.)

ovom studijom vidljivo je da su najzastupljeniji oblici izravne prodaje prodaja na gradskim tržnicama i prodaja na kućnom pragu.

2. Zajednička izravna prodaja – uspostava zajedničkih prodajnih točaka ili internet stranica više poljoprivrednih proizvođača koji zajednički dostavljaju poljoprivredno-prehrambene proizvode kupcima, odnosno odgojno-obrazovnim ustanovama.
3. Partnerstva – zajednička priprema i dostava hrane za javni sektor uz usluge posrednika, npr. zadruge u vlasništvu proizvođača organiziraju nabavu poljoprivredno-prehrambenih proizvoda od različitih poljoprivrednih proizvođača, da bi se zadovoljile potrebe velikih potrošača iz javnog sektora poput dječjih vrtića, osnovnih škola, domova za starije i bolnica.

Prilikom izrade studije, anketiranjem poljoprivrednih proizvođača na području Istarske županije, došlo se do spoznaje za potrebom organiziranja otkupa i zajedničke distribucije poljoprivredno-prehrambenih proizvoda. Kao jedan od najčešćih prijedloga proizvođača za rješavanje problema opskrbe odgojno-obrazovnih ustanova lokalnim poljoprivredno-prehrambenim proizvodima je organiziranje otkupa na jednom mjestu (npr. formiranjem otkupnog centra). Proizvođači smatraju da bi se centralnim otkupom poljoprivredno-prehrambenih proizvoda osigurao plasman dogovorenih količina i omogućila dostava manjih količina više puta tjedno.

Potrebno je naglasiti da kratki lanci opskrbe imaju smisao na lokalnoj razini i to za svježe namirnice: svježe voće i povrće, mlijeko i mliječne proizvode, jaja, svježe meso, med, orašasto voće i sl.

Međutim, formiranje otkupnog centra s mogućnošću predpripreme (sortiranje, čišćenje, pranje...) i pakiranja poljoprivredno-prehrambenih proizvoda lokalnih proizvođača riješilo bi također i probleme odgojno-obrazovnih ustanova vezane uz kadar i vrijeme potrebno za prijem i pripremu obroka od svježih lokalnih poljoprivredno-prehrambenih proizvoda.

Isti model mogao bi se primijeniti i na druge javne ustanove, poput bolnica, učeničkih i studenskih domova, domova za starije, vojarni i sl.

9.4.3. Prijedlozi za učinkovit sustav plasmana lokalnih poljoprivredno-prehrambenih proizvoda u odgojno-obrazovne ustanove

Analizom prikupljenih podataka došlo se do nekoliko mogućih načina za povećanje plasmana lokalnih poljoprivredno-prehrambenih proizvoda u odgojno-obrazovne ustanove:

1. Otkupno-distribucijski centar bez ili sa predpripromom poljoprivredno-prehrambenih proizvoda

Izgradnja otkupno-distribucijskog centra opremljenog suvremenom tehnologijom za prihvatanje, čuvanje, doradu, pripremu, pakiranje i distribuciju jedan je od najvećih ciljeva lokalnih proizvođača. Centar može istovremeno biti i maloprodajni objekt, pa će na taj način potrošač imati mogućnost direktnog izbora najrazličitijih poljoprivredno-prehrambenih proizvoda.

Prostor otkupno-distribucijskog centra mora udovoljiti poslovnim zahtjevima razvoja centra i povećanja poljoprivredne proizvodnje. Najbolju lokaciju za izgradnju centra treba odabrati s obzirom na udaljenost poljoprivrednih proizvođača, raspoloživu infrastrukturu i udaljenost javnih ustanova kojima će se poljoprivredno-prehrambeni proizvodi putem centra plasirati. Izgradnja otkupno-distributivnog centra je jedan od temeljnih preduvjeta za razvoj i povećanje proizvodnje a prednosti su:

- sortiranje i kalibriranje plodova prema zahtjevima kupaca,
- uštede pri skladištenju i pripremi proizvoda za tržiste,
- jednostavnija i brža organizacija distribucije proizvoda,
- zadržavanje kakvoće proizvoda tijekom cijelog razdoblja skladištenja,
- kontinuirana opskrba tržista,
- proširenje postojeće ponude većim brojem vrsta voća i povrća.

Priprema za skladištenje započinje pravovremenom berbom. Sortiranje i pripremanje voća i povrća za tržiste može se obavljati za vrijeme berbe ili nakon berbe. Priprema svježeg voća i povrća za tržiste obavlja se određenim operacijama kao što su: pranje, klasiranje i sortiranje, pakiranje i deklariranje. Čuvanje voća i povrća predstavlja završnu fazu nakon branja, kojom se nastoje ublažiti promjene vezane za dozrijevanje te zadovoljiti zahtjevi za sezonski karakter potrošnje.

Sanitarno-tehnički uvjeti koje mora ispunjavati otkupno-distribucijski centar za predpripremu voća i povrća:

Prije početka planiranja gradnje opskrbno-distribucijskog centra, potrebno je poznавanje uvjeta (zakoni i propisi), infrastrukturnih mogućnosti: struja (određenog napona - za veće hladnjake kapaciteta od 10 t mora se osigurati trofazni sustav), voda, odvod, putna mreža i parking za potrošače i zaposlene. Za prilaze i staze za upravljanje, potrebno je predvidjeti dovoljno prostora. Pri projektiranju otkupno-distribucijskog centra mora se voditi računa o sanitarno-tehničkim uvjetima kojima moraju udovoljavati prostori u kojima se hrana skladišti i priprema. U sklopu otkupno-distribucijskog centra potrebno je osigurati dovoljno hladnjaka (komora) i skladišnih prostora, a ukoliko se vrši predpriprema poljoprivredno-prehrambenih proizvoda potrebno je osigurati i stroj za pranje povrća, strojeve za sortiranje, pakiranje i kalibriranje povrća i voća te ostale strojeve prema potrebi. Površina komora prvenstveno ovisi o planiranim količinama za skladištenje. Prilikom projektiranja komora mora se ostaviti prostor za manipulaciju poljoprivredno-prehrambenim proizvodima i prolaz za viličar. Između paleta i zidova komore mora postojati prostor za cirkulaciju zraka.

U otkupno-distribucijskom centru moraju biti osigurani sanitarni čvorovi i garderoba za zaposlenike u skladu s važećim zakonskim propisima.

Sve poljoprivredno-prehrambene proizvode potrebno je deklarirati sukladno važećoj zakonskoj regulativi. Takav način pakiranja, a ujedno i brendiranja poljoprivredno-prehrambenih proizvoda omogućuju kvalitetniji nastup na tržistu i lakši plasman namirnica, uključujući i plasman u odgojno-obrazovne ustanove.

Izgradnjom otkupno-distribucijskog centra s najsvremenijom opremom osnivači jasno poručuju poslovnim partnerima i tržištu da žele razvijati i povećavati proizvodnju, te da su ozbiljan partner u proizvodnji i distribuciji najkvalitetnijih lokalnih poljoprivredno-prehrambenih proizvoda.

2. Plasman poljoprivredno-prehrambenih proizvoda putem zadruga

Poljoprivredna zadruga je zadruga koja kao glavnu djelatnost obavlja poslove bilinogojstva, stočarstva, šumarstva ili lovstva ili s njima povezane uslužne djelatnosti u poljoprivredi ili djelatnost proizvodnje proizvoda bilinogojstva i stočarstva i prvog stupnja njihove prerade.

U Hrvatskoj danas posluje oko tisuću zadruga i isto kao što je to slučaj u EU, to je najučestaliji oblik organizacije u poljoprivrednom sektoru. Međutim, nepovjerenje pojedinca prema skupnom radu i zajedničkom interesu je još uvek najveća slabost našeg društva. Puno je razloga za nepovjerenje, a kreću se od traumatičnog kolektivnog povijesnog pamćenja do loših osobnih iskustava generacija seljaka koje su morale pod političkim pritiscima sudjelovati u različitim oblicima udruživanja. Rješavanju tog problema treba pristupiti sustavno i odgovorno, a naglasak mora biti na razvoju interesa za zadrugarstvo kod mlađih poljoprivrednika, nositelja obiteljskih poljoprivrednih gospodarstava. Zadruge danas spadaju među najbolje poslodavce, jer djeluju u lokalnim zajednicama, pa su stoga mali izgledi da će zbog smanjenja troškova svoju proizvodnju preseliti na neko drugo mjesto.

Uloga zadruge je da posluje kao produžena ruka njezinih članova, odnosno smanjuje zapreke koje ograničavaju mala obiteljska gospodarstva.

Poljoprivredna zadruga uglavnom okuplja zadrugare i kooperante jer im takav rad umanjuje troškove, a zajedno imaju raznovrsniju ponudu i lakše plasiraju svoje proizvode na tržište. Članovi zadruga udruživanjem postaju dovoljno veliki da mogu nastupiti na novom i većem tržištu i javljati se na natječaje javne nabave. Zadruga, svojim djelovanjem, članovima može smanjiti troškove ili povećati dobit kroz ostvarivanje veće prodaje ili pak kroz snižavanje troškova nabave. Dobrobit udruživanja u zadrugu je u tome što zadruga, primjerice, nabavi određeni stroj, kojeg mogu koristiti svi zadrugari, pa ih ne moraju skupo unajmljivati ili se kreditno zaduživati. Članovi zadruge mogu zajedno izgraditi skladišta, kupiti traktore i druge radne strojeve, kupiti dostavna vozila, izgraditi i opremiti pakirnice i osigurati drugu potrebnu opremu. Zadruga može npr. kupiti stroj za pranje povrća (prvi stupanj prerade) kojeg će zajednički koristiti svi članovi, jer trgovački lanci, a sve češće i javne ustanove, traže oprano povrće.

Zadruga također može osnovati i otkupno-distribucijski centar ili otkupno-distribucijski centar s predprijmom poljoprivredno-prehrambenih proizvoda.

Za razliku od proizvođačkih organizacija koje su podijeljene po sektorima (povrće i voće, mlijeko i mliječni proizvodi...) te moraju imati velike utržive resurse, zadrugarstvo ima potencijala i interesantno je za područje Istre. Problem zadruga je brojno članstvo te teško donošenje odluka zbog različitih interesa članova. Zadruge teško dolaze do kapitala, jer banke rijetko kreditima prate njihove projekte. Zbog postizanja dovoljno niske cijene na tržištu, zadruge često posluju sa minimalnim profitom, zbog čega nerijetko imaju probleme sa likvidnošću.

3. Subvencioniranje cijene poljoprivredno-prehrambenih proizvoda od strane osnivača odgojno-obrazovnih ustanova, odnosno jedinica lokalne samouprave

Za suradnju između poljoprivrednih proizvođača i odgojno-obrazovnih ustanova vrlo važna je i potpora lokalnih institucija. U Istarskoj županiji krovna institucija za sektor poljoprivrede je Upravni odjel za poljoprivredu, šumarstvo, lovstvo, ribarstvo i vodno gospodarstvo sa sjedištem u Pazinu. Isto tako na razini gradova i općina postoje službe koje u svom djelokrugu rada bave sektorom poljoprivrede i problemima u tom sektoru. Jedinice lokalne samouprave trebale bi kroz svoje nadležne službe zainteresiranim proizvođačima pružiti:

- savjetodavnu i administrativnu potporu,
- savjete o potrebama za lokalnim poljoprivredno-prehrambenim proizvodima u javnim ustanovama čiji su oni osnivači,
- pomoći pri dobivanju potpora, bespovratnih sredstava i sredstava iz EU fondova,
- financiranje dijela troškova poljoprivrednim proizvođačima u obliku povoljnih kredita, subvencioniranja kamata i osiguranjem bespovratnih sredstava,
- edukacije iz javne nabave, kvalitete i sigurnosti hrane i sl.
- organiziranje posjeta u zemlje EU radi učenja na dobrim primjerima suradnje proizvođača poljoprivredno-prehrambenih proizvoda s odgojno-obrazovnim ustanovama.

Na području Istarske županije djeluje i Savjetodavna služba Ministarstva poljoprivrede koja ima svoje podružnice u Puli, Pazinu, Labinu, Buzetu i Brtonigli, a poljoprivrednim proizvođačima pruža podršku i savjete te organizira edukacije i tečajeve.

Za uspješnu uspostavu kratkih lanaca opskrbe bilo bi potrebno subvencionirati proizvodnju poljoprivredno-prehrambenih proizvoda namijenjenih za odgojno-obrazovne ustanove od strane osnivača, odnosno jedinica lokalne samouprave, kako bi cijene lokalnih proizvođača bile konkurentnije cijenama velikih distributera koji se javljaju na javnu nabavu. Osim toga lokalna samouprava trebala bi poticati poljoprivrednike (posebice mlade nositelje OPG-ova) na povećanje proizvodnje putem raspoloživih mjera iz fondova EU i poticati organizirani otkup poljoprivredno-prehrambenih proizvoda putem otkupno-distribucijskog centra prema unaprijed definiranim cijenama i potrebama odgojno-obrazovnih ustanova.

Učinkovit sustav plasmana lokalno proizvedenih poljoprivredno-prehrambenih proizvoda u odgojno-obrazovne ustanove može se očekivati jedino ukoliko se uspostavi partnerstvo između osnivača, odgojno-obrazovnih ustanova i proizvođača poljoprivredno-prehrambenih proizvoda.

4. Edukacije za djecu, roditelje, odgojitelje/ice, učitelje/ice, kuhinjsko osoblje i poljoprivredne proizvođače

Jedno od dugoročnih rješenja za plasman lokalnih poljoprivredno-prehrambenih proizvoda u odgojno-obrazovne ustanove je svakako i edukacija predškolske i osnovnoškolske djece o koristima konzumacije lokalno proizvedene hrane.

Jedan od dobrih modela je da djeca posjećuju lokalne proizvođače poljoprivredno-prehrambenih proizvoda i na taj se način bolje upoznaju s hranom koju svakodnevno konzumiraju kako u ustanovama u kojima borave tako i u svom domu. Za djecu se mogu organizirati interaktivne radionice i edukativne igre.

Edukacija odgojno-obrazovnog osoblja i roditelja o važnosti raznolike prehrane temeljene na domaćim poljoprivrednim proizvodima.

Edukacija kuhinjskog osoblja odgojno-obrazovnih ustanova o pripremi jela od lokalnih poljoprivrednih proizvoda prilagođenih dječjem uzrastu i potrebama.

Edukacija poljoprivrednih proizvođača o načinu ispunjavanju zahtjevima za plasman poljoprivredno-prehrambenih proizvoda u odgojno-obrazovne ustanove.

10. Literatura

1. Vlada RH , Akcijski plan promoviranja i jačanja kratkih lanaca u opskrbi hranom ustanova iz javnog sektora za razdoblje 2019. i 2020. godine, ožujak 2019., dostupno na:
<https://vlada.gov.hr/UserDocsImages//2016/Sjednice/2019/O%C5%BEujak/148%20sjednica%20VRH/148%20-%2010.pdf> (27.11.2019.)
2. Ministarstvo znanosti, obrazovanja i sporta, Državni pedagoški standard, dostupno na :
<https://mzo.gov.hr/istaknute-teme/odgoj-i-obrazovanje/djelatnost-odgoja-i-obrazovanja/124>, (27.11.2019.).
3. Strateški program ruralnog razvoja Istarske županije, dostupno na:
http://www.azrri.hr/uploads/media/Strate%C5%A1ki_program_ruralnog_razvoja_Istarske_%C5%BEupanije_2008-2013.pdf, (24.10.2019.)
4. Lokalna razvojna strategija LAG-a "Središnja Istra"2014. – 2020, dostupno na:
<http://lag-sredisnjistra.hr/wp-content/uploads/2013/09/LOKALNA-RAZVOJNA-STRATEGIJA-LAG-a-SREDI%C5%A0ENJA-ISTRA-2014-2020-004.pdf> , (24.10.2019.)
5. Lokalna razvojna strategija LAG -a "Južna Istra"2014. – 2020, dostupno na:
<https://www.rovinj-rovigno.hr/wp-content/uploads/2016/11/Lokalna-razvojna-Strategija-LAG-a-Ju%C5%BEEna-Istra-2014.-2020.pdf> ,(14.11.2019.)
6. Lokalna razvojna strategija LAG -a "Sjeverna Istra"2014. – 2020, dostupno na:
www.lag-sjevernaistra.hr/wp-content/uploads/2018/08/Prilog-XI.-Lokalna-razvojna-strategija-LAG-a-Sjeverna-Istra-2014.-2020.pdf., (18.11.2019.)
7. Lokalna razvojna strategija LAG -a "Istočna Istra"2014. – 2020, dostupno na:
<http://www.labin.hr/lokalna-akcijska-grupa-lag-istocna-istra-spona-javnog-prvatnog-i-civilnog-sektora.>, (15.11.2019.)
8. Revija ruralnog razvoja EU, br.12, travanj 2013, dostupno na:
<https://enrd.ec.europa.eu/sites/enrd/files/0E225117-E813-29DD-8755-E97665BA10D9.pdf> (10.07.2020.)
9. Public Food in Scotland, dostupno na
https://enrd.ec.europa.eu/sites/enrd/files/enrd_publications/methodological-case_public-food_uk.pdf (14.07.2020.)
10. Projekt „Samooskrba Podravja, dostupno na:
http://www.kmetzav-mb.si/Lombergar_17/Lomb_1_2_17.pdf (29.06.2020.)
11. Projekt „Jedem drugačije, jedem doma!“,dostupno na:

- https://www.hoce-slivnica.si/novica/76937 (30.06.2020)
12. Domaća hrana školama, Kranj, Slovenija, dostupno na:,
<https://las-ogorje.si/projekti/projekti-clld/lokalna-hrana-v-sole/> (02.07.2020.)
 13. Vlada RH, Akcijski plan promoviranja i jačanja kratkih lanaca u opskrbi hranom ustanova iz javnog sektora za razdoblje 2019. i 2020. godine, dostupno na:
<https://blog.dnevnik.hr/agropolitika/2019/03/1632227912/akcijski-plan-kratkog-lanca-opskrbe-proizvodima-proizvedenim-na-selu.html> (08.06.2020.)
 14. Projekt osječko-baranjske županije "Školski obrok za sve", dostupan na:
http://www.obz.hr/hr/pdf/2017/7_sjednica/13_prijedlog_zakljucka_o_provedbi_projekta_obz_skolski_obrok_za_sve.pdf (29.06.2020.)
 15. Kratki lanci opskrbe poljoprivrednim proizvodima i hranom, osnovna škola „Ivan Meštrović“, Drenovci , dostupno na :<http://www.vusz.hr/novosti-najave-i-sluzbene-obavijesti/mogucnosti-za-lokalne-proizvodace-oljoprivrednih-proizvoda-i-hrane.>, (15.07.2020.)
 16. U Križu se formira kratki opskrbni lanac, dostupno na: <https://www.agrobiz.hr/agrovijesti/u-krizu-se-formira-kratki-opskrbni-lanac-14116>, 16.07.20.)
 17. Definiranje i obilježja kratkih opskrbnih lanaca poljoprivredno-prehrambenih proizvoda, Dušanka Gajdić, dostupno na; <https://hrcak.srce.hr/221040> (03.07.2020.)
 18. <http://agrishort.eu/hr/news/analiza-stanja-u-poljoprivredno-prehrambenom-sektoru-koprivnicko-krizevacke-i-medimurske>
 19. Analiza stanja u poljoprivredno-prehrambenom sektoru Koprivničko-križevačke i Međimurske županije u cilju osnivanja kratkih lanaca opskrbe, dostupno na:
<http://agrishort.eu/hr/news/analiza-stanja-u-poljoprivredno-prehrambenom-sektoru-koprivnicko-krizevacke-i-medimurske> (01.07.2020.)

11. Prilozi

11.1 Popis anketiranih dječjih vrtića

| 11.1. Popis anketiranih dječjih vrtića LAG „Središnja Istra“ | | | |
|--|--|------------------|---|
| Ustanova | | Centralni objekt | Područni objekti |
| 1. | Dječji vrtić „Olga Ban“ Pazin | Pazin | Donja zgrada Pazin, Motovun, Lupoglav, Karojoba, Cerovlje, Sv. Petar u Šumi, Gračišće, Tinjan |
| 2. | Dječji vrtić "Radost" Poreč-Parenzo | Poreč | Radost II Poreč, Baderna, Sv. Lovreč |
| 3. | Dječji vrtić-Scuola dell'infanzia "Paperino" Poreč-Parenzo | Poreč | Varvari, Veli Maj |
| 4. | Dječji vrtić "Višnjan" | Višnjan | |
| 5. | Dječji vrtić "Tići" | Vrsar | Funtana |
| 6. | Dječji vrtić "Rapčići" | Žminj | |

| 11.1.2. Popis anketiranih dječjih vrtića LAG „Južna Istra“ | | | |
|--|---|------------------|---|
| Ustanova | | Centralni objekt | Područni objekti |
| 1. | Dječji vrtić "Neven" | Rovinj | Valbruna, Bale, Mondelaco, Kanfanar, Rovinjsko selo, Lamanova |
| 2. | Dječji vrtić "Naridola" | Rovinj | Bale** |
| 3. | Dječji vrtići Petar Pan Vodnjan - Scuole dell' infanzia Petar Pan Dignano | Vodnjan | Galižana, Peroj |
| 4. | Dječji vrtić "Tratinčica" | Barban | Patuljci Barban, Leptirić Sutivanac |
| 5. | Dječjeg vrtića "Vrtuljak Marčana" | Marčana | Rakalj |
| 6. | Dječji vrtić Medulin | Medulin | Pomer, Vinkuran, Premantura |
| 7. | Dječji vrtić "Sunce" Fažana | Fažana | |
| 8. | Dječji vrtić Balončić | Svetvinčenat | Svetvinčenat |
| 9. | Dječji vrtić Bubamara | Ližnjan* | Šišan* |

11.1.3. Popis anketiranih dječjih vrtića LAG „Sjeverna Istra“

| Ustanova | | Centralni objekt | Područni objekti |
|-----------------|--|-------------------------|--|
| 1. | Dječji vrtić i jaslice „Duga“ Umag | Umag | Bambi I, Bambi II, Petar Pan, Mali princ, Bašanija |
| | Talijanski dječji vrtić Girotondo Umag | Umag | Pčelica – Petrovija, Babići |
| 2. | Dječji vrtić Buje + Talijanski Dječji vrtić Mrvica | Buje | Kaštel, Momjan |
| 3. | Dječji vrtić "Tičići" | Novigrad | |
| 4. | Dječji vrtić "Suncokret" | Novigrad | |
| 5. | Dječji vrtić "Grdelin" | Buzet | |
| 6. | Dječji vrtić "Kalimero" | Brtonigla | |
| 7. | Dječji vrtić „Radost“ Poreč-Parenzo | | Vižinada, Kaštelir |
| 8. | Dječji vrtić „Morski konjic“ | Tar | |
| 9. | Dječji vrtić Oprtalj | Oprtalj | |
| 10. | Dječji vrtić-Scuola dell'infanzia "Paperino" Poreč-Parenzo | | Tar |

11.1.4. Popis anketiranih dječjih vrtića LAG „Istočna Istra“

| Ustanova | | Centralni objekt | Područni objekti |
|-----------------|---------------------------------|-------------------------|---|
| 1. | Dječji vrtić "Pjerina Verbanac" | Labin | Vinež, Rabac, Stari Grad, Jaslice - Kature, Raša, Vrećari |
| 2. | Dječji vrtić "Kockica" | Kršan | Potpican |
| 3. | Dječji vrtić Mali medvjed Pičan | Pičan | Sv. Katarina, Tupljak |

11.2. Popis anketiranih osnovnih škola

11.2.1. Popis anketiranih osnovnih škola LAG „Središnja Istra“

| Ustanova | | Centralni objekt | Područni objekti |
|----------|--|------------------|--|
| 1. | Osnovna škola Vladimira Nazora Pazin | Pazin | Motovun, Lupoglav, Karojoba, Cerovlje, Sv. Petar u Šumi, Tinjan, Gračišće, Trviž |
| 2. | Osnovna škola Poreč | Poreč | Žbandaj |
| 3. | Talijanska osnovna škola "Bernardo Parentin" Poreč | Poreč | |
| 4. | Osnovna škola Finida | Poreč | Nova Vas |
| 5. | Osnovna škola Joakima Rakovca Sveti Lovreč Pazenatički | Sv. Lovreč | |
| 6. | Osnovna škola Jože Šurana Višnjan | Višnjan | |
| 7. | Osnovna škola Vladimira Nazora Vrsar | Vrsar | |
| 8. | Osnovna škola Vladimira Gortana Žminj | Žminj | Cere |

11.2.2. Popis anketiranih osnovnih škola LAG „Južna Istra“

| Ustanova | | Centralni objekt | Područni objekti |
|----------|---|------------------|-------------------------|
| 1. | Osnovna škola Jurja Dobrile Rovinj | Rovinj | Rovinjsko Selo, Bale** |
| 2. | Osnovna škola Bernardo Benussi Rovinj | Rovinj* | Bale* |
| 3. | Osnovna škola Vladimira Nazora Rovinj | Rovinj | |
| 4. | Osnovna škola Vodnjan - Scuola elementare Dignano | Vodnjan | |
| 5. | Osnovna škola Jure Filipovića Barban | Barban | |
| 6. | Osnovna škola Petra Studenca Kanfanar | Kanfanar | Sošići |
| 7. | Osnovna škola Marčana | Marčana | Loborika*** |
| 8. | Osnovna škola Vladimira Nazora Krnica | Krnica | Rakalj*** |
| 9. | Osnovna škola Divšići | Divšići | |
| 10. | Osnovna škola dr. Mate Demarina Medulin | Medulin | Banjole, Ližnjan, Šišan |
| 11. | Osnovna škola Juršići | Juršići | |
| 12. | Osnovna škola Svetvinčenat | Svetvinčenat | |
| 13. | Osnovna škola Vladimira Gortana Žminj | | Sutivanac |
| 14. | OŠ Šijana Pula | | Muntić*, Valtura* |
| 15. | OŠ Giuseppina Martinuzzi Pula | | Šišan*, Galižana* |
| 16. | Osnovna škola Fažana | Fažana* | Peroj* |

11.2.3. Popis anketiranih osnovnih škola LAG „Sjeverna Istra“

| Ustanova | | Centralni objekt | Područni objekti |
|-----------------|---|-------------------------|--|
| 1. | Osnovna škola Marije i Line Umag | Umag | Babići, Juricani, Murine, Kmeti, tzv. Stara škola, Bašanija, Petrovija |
| 2. | Talijanska osnovna škola "Galileo Galilei" Umag | Umag | Bašanija, Brtonigla** |
| 3. | Osnovna škola Mate Balote Buje | Buje | Kaštela, Brtonigla** |
| 4. | Talijanska osnovna škola, Scuola elementare italiana "Edmondo De Amicis" Buje, Buie | Buje | Momjan |
| 5. | Talijanska osnovna škola, Scuola elementare Italiana, Novigrad | Novigrad | |
| 6. | Osnovna škola Rivarela Novigrad | Novigrad | |
| 7. | Osnovna škola "Vazmoslav Gržalja" Buzet | Buzet | Roč, Vrh |
| 8. | Osnovna škola Tar-Vabriga | Tar | |
| 9. | Osnovna škola Milana Šorga Oprtalj | Oprtalj | |
| 10. | Osnovna škola Jože Šurana Vižnjan | | Kaštela, Vižnada |

11.2.4. Popis anketiranih osnovnih škola LAG „Istočna Istra“

| Ustanova | | Centralni objekt | Područni objekti |
|-----------------|---|-------------------------|-------------------------|
| 1. | Osnovna škola "Ivo Lola Ribar" Labin | Labin | Kature, Vinež, Vozilići |
| 2. | Osnovna škola Matije Vlačića Labin | Labin | Rabac |
| 3. | Osnovna škola "Ivan Goran Kovačić" Čepić | Čepić | Kršan, Šušnjevica |
| 4. | Osnovna škola Vladimira Nazora Potpićan | Potpićan | Sv. Katarina, Pićan |
| 5. | Osnovna škola "Vitomir Širola-Pajo" Nedešćina | Nedešćina | Sv. Martin |
| 6. | Osnovna škola Ivana Batelica Raša | Raša | |

11.3. Popis anketiranih poljoprivrednih proizvođača

| 11.3.1. Anketirani proizvođači LAG „Središnja Istra“ | | | |
|--|------------------|-------------------------------|-------------------------------|
| | JLS | Proizvođač | Adresa |
| 1. | Poreč | PO Poropat | Kirmenjak 13, Poreč |
| 2. | Poreč | OPG Branka Kovač | Radoši 13, Poreč |
| 3. | Poreč | OPG Pančelat | Radoši 7, Poreč |
| 4. | Motovun | OPG Cvetka Laganis | Kaldir 22a, Motovun |
| 5. | Motovun | OPG Davor Fero | Lazi 91, Motovun |
| 6. | Motovun | OPG Štefanić Mario | Štefanići 53, Kaldir |
| 7. | Motovun | OPG Bertoša | Brtušići 60, Motovun |
| 8. | Motovun | OPG Pahović | Pahovići 74, Motovun |
| 9. | Motovun | OPG Vivoda | Gradiziol 7, Motovun |
| 10. | Motovun | OPG Dantinjana Josip | Lazi 70A, Motovun |
| 11. | Pazin | OPG Paolo Sirotić | Slokovići 86, Pazin |
| 12. | Pazin | OPG Pamić Nefat | Frančini 95D, Heki, Pazin |
| 13. | Pazin | OPG Zvijezdana Krizmanić | Veli Ježenj 17, Pazin |
| 14. | Pazin | OPG Gržetić Guido | Zareće 32, Pazin |
| 15. | Pazin | OPG Kablar Vladimir | Maršeti, Pazin |
| 16. | Pazin | OPG Lušić | Cvitani 56, Pazin |
| 17. | Pazin | OPG Pulić Mauricio | Pulići 86, Pazin |
| 18. | Pazin | Ciburiproduct d.o.o. | Ciburi 59, Pazin |
| 19. | Pazin | OPG Žufić Gracijela | Dobrili 52D, Pazin |
| 20. | Tinjan | OPG Brečević | Peljaki 80A, Tinjan |
| 21. | Tinjan | OPG Šuran | Srbinjak 49, Tinjan |
| 22. | Tinjan | OPG Oplanić | Milinki 110, Tinjan |
| 23. | Tinjan | OPG Robert Fabris | Faturi 131, Tinjan |
| 24. | Cerovlje | OPG Dušić Denis | Podmeja 46, Cerovlje |
| 25. | Sv. Petar u Šumi | OPG Vrh | Dolinci 214, Sv. Petar u Šumi |
| 26. | Višnjan | OPG Farina Alessandro | Farini 16, Višnjan |
| 27. | Žminj | Mljekara Latus d.o.o. | Gornji Orbanići 12D, Žminj |
| 28. | Poreč | OPG Goran Prekalj | Dračevac 16, Poreč |
| 29. | Poreč | OPG Radin Sonja | B. Valenti 72, Poreč |
| 30. | Poreč | PTO Zelenjava | Jehnići 10, Poreč |
| 31. | Motovun | OPG Hozjan Agata | Motovunska 98, Motovun |
| 32. | Pazin | OPG Maretić | Kastavska 1/1, Pazin |
| 33. | Pazin | PO Bertoša | Trstenica 29, Pazin |
| 34. | Sv. Petar u Šumi | OPG Macuka - TO Voće i povrće | Sv. Petar u Šumi |
| 35. | Poreč | OPG Danijela Užila | Molindrio 10, Poreč |

11.3.1. – nastavak Anketirani proizvođači LAG „Središnja Istra“

| | JLS | Proizvođač | Adresa |
|-----|----------|----------------------------------|---------------------------------|
| 36. | Pazin | Obrt Orbanić | Kašćergani 24, Zabrežani, Pazin |
| 37. | Cerovlje | OPG Filip Opatić | Čohilji 23, Cerovlje |
| 38. | Tinjan | OPG Darinka Družetić | Červari 68, Tinjan |
| 39. | Motovun | Obiteljsko pčelarstvo Dantinjana | Laze 70, Motovun |
| 40. | Lupoglav | OPG Baričević Robert | Vranja, Lupoglav |
| 41. | Lupoglav | PO Buretić | Boljunsko polje 8, Boljun |
| 42. | Gračišće | OPG Zajc | Zuhčići 27, Gračišće |
| 43. | Pazin | OPG Mario Šarac | Srčija 30, Pazin |
| 44. | Cerovlje | OPG Marija Miljavac | Cerovlje 66 |
| 45. | Poreč | OPG Silvano Bartolić | Fuškulin, Poreč |
| 46. | Gračišće | OPG Roberta Buršić | Gračišće |
| 47. | Gračišće | OPG Pacijent Doriano | Batlug 7, Gračišće |
| 48. | Lupoglav | OPG Dean Šestan | Mandići 11, Lupoglav |
| 49. | Pazin | OPG Sironić Lucija | Mate Balote 14, Pazin |
| 50. | Motovun | OPG Andrej Rabak | Brtošići 58, Kladir, Motovun |
| 51. | Pazin | PO Anđelini | Velanov brije 42, Pazin |
| 52. | Motovun | OPG Fabianić | Lazi 79, Motovun |
| 53. | Cerovlje | OPG Opatić Nardi | Oravići 73, Cerovlje |
| 54. | Pazin | OPG William Hrvatin | Kašćerga 55, Pazin |
| 55. | Poreč | TO Max | St. Portun 24, Poreč |

11.3.2. Anketirani proizvođači LAG „Južna Istra“

| | JLS | Proizvođač | Adresa |
|-----|---------|---------------------|----------------------------|
| 1. | Rovinj | OPG Udovičić | Carlija 5, Rovinj |
| 2. | Rovinj | Obrt Dobrovac | Carmelo 1, Rovinj |
| 3. | Rovinj | PTO Riko | Rovinjsko selo, Rovinj |
| 4. | Vodnjan | Obrt Guranis | Stancija Guran 21, Vodnjan |
| 5. | Vodnjan | OPG Andrea Manzin | Forno grande 25, Vodnjan |
| 6. | Ližnjan | OPG Krivičić | Jadreški 109 |
| 7. | Ližnjan | OPG Laginja | Pod Gruh 1, Ližnjan |
| 8. | Ližnjan | OPG Košara Ivan | Tromba 45, Šišan |
| 9. | Medulin | OPG Horg | Carovac bb, Vinkuran |
| 10. | Medulin | OPG Kristijan Božić | Pomer 354 |
| 11. | Medulin | OPG Zohil | Pomer 401 |

11.3.2. - nastavak Anketirani proizvođači LAG „Južna Istra“

| | JLS | Proizvođač | Adresa |
|-----|--------------|-------------------------------|----------------------------------|
| 12. | Marčana | Obrt Vesna Laborika | Loborika 31 |
| 13. | Barban | OPG Azra Kalčić | Prhati 9, Barban |
| 14. | Svetvinčenat | OPG Dino Otočan | Raponji 14, Svetvinčenat |
| 15. | Rovinj | OPG Damir Vandelić | A.Amorosa 4, Rovinj |
| 16. | Rovinj | OPG Peteh | Kalandra 4, Rovinj |
| 17. | Rovinj | Mongrasel d.o.o. | Pusta 5a, Rovinj |
| 18. | Medulin | OPG Alen Peršić | Premanturska 157, Pula |
| 19. | Vodnjan | OPG Nediljko Landeka | Željeznička bb, Vodnjan |
| 20. | Svetvinčenat | OPG Macan | Stancija Čipuli 27, Svetvinčenat |
| 21. | Bale | OPG Božić | Trg St. Elena 11, Bale |
| 22. | Ližnjan | OPG Grbac Vesna | Tromba Giuseppe 14a, Šišan |
| 23. | Ližnjan | OPG Joško Maretić | Ližnjan 116 |
| 24. | Ližnjan | OPG Vojnić Davor | Ližnjan 805 |
| 25. | Ližnjan | OPG Ivica Ušić | Ližnjan 542 |
| 26. | Fažana | PO Marčeta | Pineta 1. ogrank 1, Valbandon |
| 27. | Kanfanar | OPG Sebastijan Marić | Marići 3, Kanfanar |
| 28. | Kanfanar | OPG Meden | Kanfanar |
| 29. | Barban | OPG Vera Bulić | Gubavica 20, Barban |
| 30. | Svetvinčenat | OPG Sanja Antončić | Kranjčići 7, Svetvinčenat |
| 31. | Ližnjan | OPG Vermezović Vera | Tromba Giuseppe 60a, Šišan |
| 32. | Vodnjan | OPG Lino Cappolicchio | Lumel 5, Galižana |
| 33. | Medulin | OPG Tošeski Petre | Dvorine 12, Banjole |
| 34. | Medulin | OPG Leonida Crnobori | Vintijan 53 |
| 35. | Medulin | OPG Peruško | Čimulje 28, Banjole |
| 36. | Marčana | OPG Cvek Dolores | Peruški 51a |
| 37. | Ližnjan | Obrt za ugost. i perad Lucija | Valtursko Polje 191/A, Valtura |
| 38. | Fažana | OPG Bergić Leonardo | Stancija Barbo 122, Valbandon |
| 39. | Fažana | OPG Ančić Vedran | Fažanska cesta 78, Fažana |
| 40. | Vodnjan | OPG Šajkunić Danijela | Peroj 206 |
| 41. | Marčana | OPG Kumparička | Krnica 25 |
| 42. | Rovinj | OPG Patrik Antolović | Grožnjanska 2, Rovinj |
| 43. | Rovinj | OPG Mujo Šabanagić | Mirna 11, Rovinj |
| 44. | Rovinj | OPG Matohanca Zdenka | Vodnjanska 4, Rovinj |
| 45. | Rovinj | OPG Fabris Loredana | Španidiga |
| 46. | Vodnjan | OPG Sandi Chiavalon | V. Nazora 16c, Vodnjan |

11.3.3. Anketirani proizvođači LAG „Sjeverna Istra“

| | JLS | Proizvođač | Adresa |
|-----|------------------|----------------------------------|-----------------------------|
| 1. | Buzet | Bioem d.o.o. | Sv. Donat 9, Buzet |
| 2. | Umag | OPG Dorina Zacchigna | Dolinci 152, Umag |
| 3. | Buzet | A & Ž d.o.o. | Franečići 53, Buzet |
| 4. | Umag | OPG marijana Finderle | Barboj 36B, Umag |
| 5. | Umag | API Melon | Motovunska 12, Petrovija |
| 6. | Buje | OPG Franko Miloš | Malotija 41, Kaštel |
| 7. | Kaštelir-Labinci | OPG Bratović | Valentići 1B, Kaštelir |
| 8. | Grožnjan | OPG Miani | Završje 51 |
| 9. | Brtonigla | OPG Radošević | Grobice 6, Brtonigla |
| 10. | Buzet | OPG Milan Krušvar | Prodani 11, Buzet |
| 11. | Umag | PO Farma Jola – Jolinta Pavlović | Frančeskija, Savudrija |
| 12. | Brtonigla | OPG Vilim Belović | Palih Boraca 2A, Brtonigla |
| 13. | Buzet | OPG Klarić | Dubrovice 21, Buzet |
| 14. | Buje | OPG Goran Gardoš | Kostelac 46, Krasica |
| 15. | Kaštelir-Labinci | Plastenici Zancola Arijana | Mezgeci 6, Kaštelir-Labinci |
| 16. | Kaštelir-Labinci | OPG Ventin | Kaštelir 13 |
| 17. | Grožnjan | OPG Daniel Božić | Petrići, Grožnjan |
| 18. | Buzet | Obrt Majcani – obiteljska sirana | Majcani 3, Buzet |
| 19. | Umag | OPG Brozić Silvano | Buzetska 4, Petrovija |
| 20. | Brtonigla | OPG Petretić Arijela | Kršete, Brtonigla |
| 21. | Umag | OPG Kozlović Jadranka | Murine 75, Umag |
| 22. | Buzet | OPG Tušćan Mladen | Černehov Brijeg 37, Buzet |
| 23. | Buzet | OPG Blašković Lino | Senj 25, Buzet |
| 24. | Buzet | OPG Černeka Lino | Brnozi 29, Buzet |
| 25. | Buzet | OPG Kontić Elvis | Gornji Kontići 25, Juradi |
| 26. | Buje | OPG Štelko Mario | Istarska 20, Krasica |
| 27. | Buzet | OPG Draščić Dean | Sv. Martin 20, Buzet |
| 28. | Vižinada | OPG Bajkin Loris | Bajkini 7, Vižinada |
| 29. | Umag | Majkovica, obrt za uzgoj rajčica | Kolodvorska 16, Umag |
| 30. | Umag | OPG Štokovac Irene | Soši 53, Valica |
| 31. | Umag | OPG Boscadin Liviano | Pineta 7, Bašanija |
| 32. | Umag | OPG Dobrilović Mladen | Bruštoloni 25, Umag |
| 33. | Umag | OPG Kmet | Seget 18c, Finida |
| 34. | Buzet | OPG Sirotić | Franečići 53, Buzet |

11.3.4. Anketirani proizvođači LAG „Istočna Istra“

| | JLS | Proizvođač | Adresa |
|-----|-------------|-------------------------------|----------------------------|
| 1. | Labin | OPG Ivan Mileta | Senari 22, Labin |
| 2. | Sv. Nedelja | Florijan Radičanin | Sv. Martin 32b |
| 3. | Pićan | OPG Biserka Benazić | Benazići 101, Pićan |
| 4. | Raša | OPG Cvetko Gortan | M.V. Ilirk 50, Raša |
| 5. | Pićan | OPG Danijel Carić | Runki 14, Pićan |
| 6. | Kršan | BIO ADRIA d.o.o. | Čepić polje bb, Kršan |
| 7. | Sv. Nedelja | OPG Pčelarstvo Licul | Sv. Martin |
| 8. | Kršan | PG Fajman | Letaj 21, Šušnjevica |
| 9. | Pićan | OPG Željko Belušić | Andrašica 13, Sv. Katarina |
| 10. | Kršan | OPG Valković Albino | Krbuni 40, Potpićan |
| 11. | Pićan | OPG Slivar | Zajci 26, Pićan |
| 12. | Kršan | OPG Erminijo Babić | Zatka 18, Čepić |
| 13. | Pićan | OPG Bažon | Kukurini 10b |
| 14. | Kršan | OPG Ferboković | Čepić 25 |
| 15. | Sv. Nedelja | OPG Alma Buršić | Kraj draga 6, Sv. Martin |
| 16. | Pićan | OPG Ana Petračić | Jakomići 9b, Pićan |
| 17. | Pićan | OPG Džehva Švić | Švići 30a, Jakomići |
| 18. | Pićan | OPG Andrea Tončetić | Pićan |
| 19. | Kršan | OPG Zoran Celić | Karbune 39, Potpićan |
| 20. | Kršan | OPG Šahdanović – Sirana Zlata | Industrijska 4, Potpićan |

11.4. Popis poljoprivrednih proizvođača zainteresiranih za suradnju s odgojno-obrazovnim ustanovama

| 11.4.1. Proizvođači zainteresirani za suradnju s odgojno-obrazovnim ustanovama LAG „Središnja Istra“ | | | | |
|--|-----------------------------------|--|---|---------------------------|
| | JLS/Proizvođač | Proizvodi koji se nude | Količina | Dostupnost tijekom godine |
| 1. | Poreč PO Poropat | Jaja | 120 000 kom. 0,90kn/kom | Cijele godine |
| 2. | Poreč OPG Branka Kovač | Med | Ovisi o godini | Ovisi o godini |
| 3. | Poreč OPG Pančelat | Voće - breskve | Do 30 000 kg | Sezonski |
| 4. | Motovun OPG Cvetka Laganis | Voće – šljive, kruške, trešnje, breskve, nektarine, jabuke... Džemovi | | Sezonski |
| 5. | Motovun OPG Davor Fero | Sezonsko voće Maslinovo ulje | | Sezonski |
| 8. | Motovun OPG Pahović | Med | Ovisi o godini | Ovisi o godini |
| 9. | Motovun OPG Vivoda | Voće – sezonsko Povrće – krumpir | Ovisi o godini | Sezonski |
| | | Sok od jabuke Namazi – jabuka, šljiva, marelica | | Cijele godine |
| 10. | Motovun OPG Dantinjana | Voće – jabuke, šljive, trešnje | Ovisi o godini | Sezonski |
| | | Sok od jabuke | | Cijele godine |
| 11. | Pazin OPG Paolo Sirotić | Povrće – luk, krumpir, češnjak | Proizvede koliko može prodati | Cijele godine |
| 12. | Pazin OPG Pamić Nefat | Povrće – krumpir, češnjak, luk, kupus, sezonsko povrće | Proizvede koliko može prodati 3,00kn/kg krump. | Cijele godine |
| 13. | Pazin OPG Zvijezdana Krizmanić | Povrće – krumpir, luk, češnjak, sezonsko povrće | Proizvede koliko može prodati | Ovisi o godini |
| 14. | Pazin OPG Guido Gržetić | Med | 400 – 500 kg 60,00 kn/kg | Cijele godine |
| 20. | Tinjan OPG Brečević | Med | Ovisi o godini 60,00 kn/kg | Ovisi o godini |
| 21. | Tinjan OPG Šuran | Grah | Ovisi o godini 25,00-40,00 kn/kg | Ovisi o godini |
| 24. | Cerovlje OPG Dušić Denis | Voće | Ovisi o godini | Sezonski |
| | | Čips od jabuke i kakija Voćni namazi Maslinovo ulje | Ovisi o godini | Cijele godine |
| 26. | Višnjan OPG Farina Alessandro | Povrće – sezonsko + MALINE! | Male količine | Sezonski |
| | | Med | Ovisi o godini | Ovisi o godini |
| | | Maslinovo ulje | Ovisi o godini | Ovisi o godini |
| 27. | Žminj Mljekara Latus | Mlijeko i mlječni proizvodi | Po potrebi | Cijele godine |
| 28. | Poreč OPG Goran Prekalj | Voće – trešnje, breskve, nektarine, kruške | | Sezonski |
| | | Med | Ovisi o godini | Ovisi o godini |
| | | Maslinovo ulje | Ovisi o godini | Cijele godine |

**11.4.1. – nastavak Proizvođači zainteresirani za suradnju s odgojno-obrazovnim ustanovama
LAG „Središnja Istra“**

| JLS/Proizvodač | Proizvodi koji se nude | | |
|--|---|---|-----------------------------|
| 29. Poreč OPG Radin Sonja | Povrće - sezonsko | Proizvede koliko može prodati | Cijele godine |
| 30. Poreč Zelenjava | Krumpir Luk | Nekoliko tona Ovisi o godini | Cijele godine |
| | Povrće - sezonsko | Proizvede koliko može prodati | Sezonski |
| 34. Sv. Petar u Šumi TO voće i povrće OPG Macuka | Povrće – sezonsko Voće – sezonsko Povrće i voće – otkup od drugih | | Cijele godine |
| 35. Poreč OPG Danijela Užila | Povrće – sezonsko Voće – sezonsko | | Sezonski |
| 36. Pazin Obrt Orbanić | Mlijeko Mliječni proizvodi – jogurt, skuta | 1000 litara dnevno | Cijele godine |
| 40. Lupoglavljičević Robert | Sezonsko voće – trešnje Povrće Med | Proizvede koliko može prodati | Sezonski |
| 42. Gračišće OPG Zajc | Povrće | Proizvede koliko može prodati + za DV Kockica | Cijele godine |
| 50. Motovun OPG Andrej Rabak | Voće sezonsko - breskve, trešnje, jagode... | Veće količine | Sezonski (proljeće – ljeto) |
| 54. Pazin OPG William Hrvatin | Maslinovo ulje | 500 litara | Cijele godine |
| 55. Poreč TO Max | Sezonsko povrće Jagode | Velike količine | Cijele godine |

11.4.2. Proizvođači zainteresirani za suradnju s odgojno-obrazovnim ustanovama LAG „Južna Istra“

| JLS/Proizvodač | Proizvodi koji se nude | Količina | Dostupnost tijekom godine |
|------------------------------------|---|--|---------------------------|
| 4. Vodnjan Obrt Guranis | Džemovi 25,00-30,00 kn/370g | Imala bi dovoljno za lokalne ustanove | Cijele godine |
| 5. Vodnjan OPG Andrea Manzin | Luk Češnjak 50,00 kn/kg | Manje količine | Dok ne proda |
| 8. Ližnjan OPG Košara Ivan | Povrće – sezonsko | Velike količine | Sezonski |
| 12. Marčana Obrt Vesna Loborika | Mlijeko 6,50 kn Jogurt 7,00 kn Svježi sir 30,00 kn/kg Vrhnje 30,00 kn/kg Maslac 80,00 kn/kg Mladi kravljii sir 55,00 kn/kg Kravljia skuta 50,00 kn/kg | Prema potrebi | Cijele godine |
| 15. Rovinj OPG Damir Vandelić | Voće – jabuke, breskve, nektarine, bobičasto voće | Velike količine 30 tona - jabuke | Sezonski |
| 16. Rovinj OPG Peteh | Povrće | Velike količine – veleprodajne cijene | Sezonski |
| 21. Bale OPG Božić | Povrće | Velike količine – povećavaju proizvodnju | Cijele godine |
| 26. Fažana Polj. obrt Marčeta | Povrće | Velike količine | Cijele godine |
| 30. Svetvinčenat | Povrće – sezonsko Sezonsko – jagode, trešnje, dinje, lubenice | Veće količine | Sezonski |
| 34. Medulin | Povrće - sezonsko | Veće količine | Sezonski |
| 35. Medulin | Povrće - sezonsko | Veće količine (do 10 vrsta) | Cijele godine |
| 38. Fažana | Povrće – sezonsko Voće – sezonsko Maslinovo ulje | Veće količine | Cijele godine |
| 39. Fažana | Med | Ovisi o sezoni | Cijele godine |
| 41. Marčana | Kozje mlijeko i mliječni proizvodi | -- | Cijele godine |
| 42. Rovinj | Povrće – sezonsko Voće – breskve, grožđe | Veće količine | Cijele godine |
| 46. Vodnjan | Povrće – sezonsko Voće – lubenice, dinje | Velike količine | Sezonski |

11.4.3. Proizvođači zainteresirani za suradnju s odgojno-obrazovnim ustanovama LAG „Sjeverna Istra“

| | JLS/Proizvođač | Proizvodi koji se nude | Količina | Dostupnost tijekom godine |
|-----|-------------------------------|---|---------------------------------|---|
| 1. | Buzet Biodem doo | Povrće – rajčica, paprika, patlidžan, tikvica, salata, kelj, kupus, brokula, cvjetača, radić, poriluk Voće – dinja, lubenica, jagoda | Ovisi o godini | Sezonski |
| 3. | Buzet A&Ž doo | Med | Ovisi o godini | Ovisi o godini |
| 7. | Kaštelir-Labinci OPG Bratović | Povrće – rajčica, paprika, patlidžan, krastavac, špinat, kupus, kelj, brokula, cvjetača | Po potrebi u dogovoru s kupcima | Sezonski |
| | | Povrće – luk, češnjak, blitva, salata, krumpir | | Cijele godine |
| 9. | Brtonigla OPG Radošević | Mliječni proizvodi – polutvrdi sir, skuta | 10 000 kg | Cijele godine |
| 10. | Buzet OPG Milan Krušvar | Palenta 22,00 kn/kg Griz od pira 30,00 kn/kg | | Cijele godine |
| 14. | Buje OPG Goran Gardoš | Povrće | Po potrebi | Sezonski |
| | | Proizvodi od voća i povrća Maslinovo ulje | | Cijele godine |
| 18. | Buzet Obrt Majcani | Mlijeko Mliječni proizvodi | | Cijele godine |
| 19. | Umag | Povrće – sezonsko Voće – sezonsko (lubenice, dinje, kruške, jabuke, šljive, breskve, jagode) | Po potrebi u dogovoru s kupcima | Cijele godine (povrće) Voće (proljeće/ljeto) |
| 23. | Buzet | Krumpir | Po potrebi | Cijele godine |
| 27. | Buzet | Krumpir Češnjak | Ovisi o godini | Sezonski |

11.4.4. Proizvođači zainteresirani za suradnju s odgojno-obrazovnim ustanovama LAG „Istočna Istra“

| | JLS/Proizvođač | Proizvodi koji se nude | Količina | Dostupnost tijekom godine |
|-----|-------------------------------------|-------------------------------|----------------|---------------------------|
| 2. | Sv. Nedjelja OPG Florijan Radičanin | Med | Ovisi o godini | Cijele godine |
| 19. | Kršan OPG Zoran Celić | Povrće – sezonsko + plastenik | Prema potrebi | Cijele godine |

11.5. Upitnik - vrtići i škole

Odgojno – obrazovna ustanova:

Broj korisnika:

Trenutni dobavljači:

Koje lokalne namirnice trenutno koristite?

Analiza potrošnje pojedinih namirnica - godišnja potrošnja

| | Godišnja količina (kg) | Cijena |
|---|------------------------|--------|
| Mlijeko i mlijecni proizvodi | | |
| Mlijeko | | |
| Maslac | | |
| Jogurt | | |
| Voćni jogurt | | |
| Kiselo vrhnje | | |
| Sir svježi | | |
| Sir polutvrđi | | |
| | | |
| Meso i proizvodi od mesa | | |
| Piletina – svježa | | |
| | | |
| | | |
| Jaja | | |
| | | |
| Med | | |
| | | |
| Ulja i masti | | |
| Maslinovo ulje | | |
| | | |
| Žitarice, mlinski i pekarski proizvodi | | |
| Brašno pšenično | | |
| Griz pšenični | | |
| Griz kukuruzni | | |
| Ječam | | |
| Tjestenina | | |
| | | |

| | Godišnja količina (kg) | Cijena |
|-----------------------------|------------------------|--------|
| Povrće i proizvodi | | |
| Mrkva | | |
| Krumpir | | |
| Špinat | | |
| Blitva | | |
| Brokulja | | |
| Prokulice | | |
| Kelj | | |
| Radić | | |
| Zelena salata | | |
| Cvjetača | | |
| Paprika | | |
| Cikla | | |
| Rajčica | | |
| Krastavci | | |
| Luk | | |
| Češnjak | | |
| Celer | | |
| Peršin | | |
| Kiseli kupus | | |
| Kupus svježi | | |
| | | |
| Voće i proizvodi | | |
| Jabuke | | |
| Kruške | | |
| Grožđe | | |
| Kivi | | |
| Breskve | | |
| Nektarine | | |
| Marelice | | |
| Šljive | | |
| Trešnje | | |
| Jagode | | |
| Lubenice | | |
| Dinje | | |
| | | |
| Džemovi/Marmelade | | |
| Sušeno voće | | |
| | | |
| Žitarice i mahunarke | | |
| Grah | | |
| | | |

11.6. Upitnik - poljoprivredni proizvođači

OPG, obrt, poduzeće (naziv, adresa): _____

Vlasnik/zastupa: _____

Mobitel: _____

e-mail: _____

1. Vidite li odgojno – obrazovne ustanove kao svoje potencijalne korisnike?

DA NE

2. Ako da, bi li Vam takav način bio prihvatljiv s obzirom na:

- | | | |
|---|----|----|
| a) broj odgojno – obrazovnih ustanova | DA | NE |
| b) udaljenost odgojno – obrazovnih ustanova | DA | NE |
| c) troškove dostave | DA | NE |
| d) cijenu proizvoda | DA | NE |

3. Na kojem području Istarske županije ste spremni isporučivati svoje proizvode?

4. Na kojoj kilometarskoj udaljenosti ste spremni isporučivati svoje proizvode?

5. Koja je minimalna količina proizvoda ili minimalna cijena narudžbe koju ste spremni dostaviti?

6. Koliko puta tjedno ste u mogućnosti isporučivati svoje proizvode?

7. Imate li osiguranu dostavu svojih proizvoda: DA NE

8. Ako da, na koji način:

- a) vlastitim prijevozom
- b) preko otkupnih centara ili zadruga
- c) na drugi način (opišite):

9. Ukoliko se bavite preradom primarnih proizvoda (proizvodnja džemova, proizvodnja mlječnih i mesnih proizvoda...) imate li implementiran HACCP sustav?

DA NE

10. Provodite li laboratorijsku kontrolu svojih proizvoda?

DA NE

Ako DA kojih?

11. Imate li deklaraciju za sve proizvode?

DA NE

Napomena (po potrebi):

12. Koje proizvode i u kojoj količini ste u mogućnosti isporučiti tijekom godine?

| PROIZVOD | KOLIČINA | PERIOD U GODINI | MINIMALNA CIJENA KOJU STE SPREMNI PONUDITI |
|----------|----------|-----------------|--|
| | | | |
| | | | |
| | | | |

13. Vaše mišljenje i preporuke za suradnju s odgojno – obrazovnim ustanovama:

Popis slika, tablica i grafova

| | |
|---|-----|
| Slika 1. Karta Istre – Gradovi i općine | 6 |
| Slika 2. Gradovi i općine u LAG-u „Središnja Istra“ | 9 |
| Slika 3. Gradovi i općine u LAG-u „Južna Istra“..... | 11 |
| Slika 4. Gradovi i općine u LAG-u „Sjeverna Istra“ | 13 |
| Slika 5. Gradovi i općine u LAG-u „Istočna Istra“ | 15 |
| Slika 6. Dijelovi lokalnih sustava proizvodnje hrane i kratkih lanaca opskrbe u Europi | 106 |
| Tablica 1. Prikaz odgojno-obrazovnih ustanova u Istarskoj županiji - dječji vrtići i osnovne škole | 8 |
| Tablica 2. Naselja – prema podacima procjene stanovništva 2018. i popisu stanovništva 2011. | 10 |
| Tablica 3. Naselja – prema podacima procjene stanovništva 2018. i popis stanovništva 2011. | 12 |
| Tablica 4. Naselja – prema podacima procjene stanovništva 2018. i popis stanovništva 2011. | 14 |
| Tablica 5. Naselja – prema podacima procjene stanovništva 2018. i popis stanovništva 2011 | 16 |
| Tablica 6. Prikaz dječjih vrtića i osnovnih škola u Istarskoj županiji po LAG-ovima i u gradu Puli | 22 |
| Tablica 7. Dječji vrtići na području LAG-a „Središnja Istra“ | 23 |
| Tablica 8. Dječji vrtići na području LAG-a „Središnja Istra“ – organizacijski i sanitarno-tehnički uvjeti. | 24 |
| Tablica 9. Godišnje potrebe namirnica po gradovima/općinama u osnovnim školama - LAG „Središnja Istra“ | 26 |
| Tablica 10. Osnovne škole na području LAG-a „Središnja Istra“..... | 29 |
| Tablica 11. Osnovne škole na području LAG-a „Središnja Istra“ – organizacijski i sanitarno-tehnički uvjeti..... | 30 |
| Tablica 12. Godišnje potrebe namirnica po gradovima/općinama u osnovnim školama - LAG „Središnja Istra“ | 32 |
| Tablica 13. Dječji vrtići na području LAG-a „Južna Istra“..... | 36 |
| Tablica 14. Dječji vrtići na području LAG-a „Južna Istra“ – organizacijski i sanitarno-tehnički uvjeti.... | 38 |
| Tablica 15. Godišnje potrebe namirnica po gradovima/općinama u predškolskim ustanovama - LAG „Južna Istra“ | 40 |
| Tablica 16. Osnovne škole na području LAG-a „Južna Istra“ | 43 |
| Tablica 17. Osnovne škole na području LAG-a „Južna Istra“ – organizacijski i sanitarno-tehnički uvjeti | 44 |
| Tablica 18. Godišnje potrebe namirnica po gradovima/općinama u školskim ustanovama - LAG „Južna Istra“ | 46 |
| Tablica 19. Dječji vrtići na području LAG-a „Sjeverna Istra“ | 51 |
| Tablica 20. Dječji vrtići na području LAG-a „Sjeverna Istra“ – organizacijski i sanitarno-tehnički uvjeti | 52 |
| Tablica 21. Godišnje potrebe poljoprivredno-prehrambenih proizvoda i hrane po gradovima/općinama u predškolskim ustanovama - LAG „Sjeverna Istra“ | 54 |
| Tablica 22. Osnovne škole na području LAG-a „Sjeverna Istra“..... | 57 |
| Tablica 23. Osnovne škole na području LAG-a „Sjeverna Istra“ – organizacijski i sanitarno-tehnički uvjeti..... | 58 |
| Tablica 24. Godišnje potrebe poljoprivredno-prehrambenih proizvoda i hrane po gradovima/općinama u osnovnoškolskim ustanovama - LAG „Sjeverna Istra“..... | 60 |
| Tablica 25. Dječji vrtići na području LAG-a „Istočna Istra“ | 64 |
| Tablica 26. Dječji vrtići na području LAG-a „Istočna Istra“ – organizacijski i sanitarno-tehnički uvjeti .. | 65 |
| Tablica 27. Godišnje potrebe poljoprivredno-prehrambenih proizvoda i hrane po gradovima/općinama u predškolskim ustanovama - LAG „Istočna Istra“..... | 66 |
| Tablica 28. Osnovne škole na području LAG-a „Istočna Istra“ | 69 |
| Tablica 29. Osnovne škole na području LAG-a „Istočna Istra“ – organizacijski i sanitarno-tehnički uvjeti .. | 69 |

| | |
|--|-----|
| Tablica 30. Godišnje potrebe poljoprivredno-prehrambenih proizvoda i hrane po gradovima/općinama u školskim ustanovama - LAG „Istočna Istra“..... | 72 |
| Tablica 31. Broj Poljoprivrednih gospodarstva na području LAG-a i pravna struktura u 2018. godini | 78 |
| Tablica 32. Broj Poljoprivrednih gospodarstva na području LAG-a „Središnja Istra“ i pravna struktura u 2018. godini..... | 80 |
| Tablica 33. Broj Poljoprivrednih gospodarstva na području LAG-a i pravna struktura u 2018. | 88 |
| Tablica 34. Broj Poljoprivrednih gospodarstva na području LAG-a i pravna struktura u 2018. | 96 |
| Tablica 35. Broj Poljoprivrednih gospodarstva na području LAG-a i pravna struktura u 2018. godini .. | 103 |
| Tablica 36. Godišnja potrošnja odgojno-obrazovnih ustanova (dječji vrtići i osnovne škole) za poljoprivredno-prehrambenim proizvodima po LAG-ovima, šk.god. 2018./2019. | 117 |
| Tablica 37. Mogući problemi dječjih vrtića i osnovnih škola pri uvodenju lokalnih poljoprivredno-prehrambenih proizvoda njihove ustanove..... | 120 |
| Tablica 38. Anketirani poljoprivredni proizvođači prema vrsti proizvodnje | 122 |
| Tablica 39. Iskazani problemi proizvođača pri uvodenju lokalnih poljoprivredno-prehrambenih proizvoda u dječje vrtiće i osnovne škole | 123 |
| Tablica 40. Pretpostavljene prednosti kratkih lanaca opskrbe za poljoprivredne proizvođače, potrošače i lokalnu zajednicu..... | 126 |
| Graf 1. Ocjena sanitarno tehničkih uvjeta u predškolskim ustanovama LAG-a „Središnja Istra“ | 25 |
| Graf 2. Godišnje potrebe poljoprivredno-prehrambenih proizvoda i hrane u predškolskim ustanovama - LAG „Središnja Istra“ | 28 |
| Graf 3.Ocjena sanitarno tehničkih uvjeta u školskim ustanovama LAG-a „Središnja Istra“ | 31 |
| Graf 4. Godišnje potrebe poljoprivredno-prehrambenih proizvoda i hrane u osnovnoškolskim ustanovama - LAG „Središnja Istra“ | 34 |
| Graf 5. Odgovor iz ankete - korištenje lokalnih namirnica u odgojno-obrazovnim ustanovama - LAG „Središnja Istra“ | 35 |
| Graf 6. Ocjena sanitarno- tehničkih uvjeta u predškolskim ustanovama - LAG,„Južna Istra“ | 39 |
| Graf 7. Godišnje potrebe poljoprivredno-prehrambenih proizvoda i hrane u predškolskim ustanovama - LAG „Južna Istra“ | 42 |
| Graf 8. Ocjena sanitarno tehničkih uvjeta u osnovnoškolskim ustanovama - LAG,„Južna Istra“ | 45 |
| Graf 9. Godišnje potrebe poljoprivredno-prehrambenih proizvoda i hrane u osnovnoškolskim ustanovama - LAG „Južna Istra“..... | 49 |
| Graf 10. Odgovor iz ankete - korištenje lokalnih namirnica u odgojno-obrazovnim ustanovama, LAG „Južna Istra“ | 50 |
| Graf 11. Ocjena sanitarno tehničkih uvjeta u predškolskim ustanovama - LAG „Sjeverna Istra“..... | 53 |
| Graf 12. Godišnje potrebe poljoprivredno-prehrambenih proizvoda i hrane u predškolskim ustanovama - LAG „Sjeverna Istra“ | 56 |
| Graf 13. Ocjena sanitarno tehničkih uvjeta u osnovnoškolskim ustanovama - LAG „Sjeverna Istra“ | 59 |
| Graf 14. Godišnje potrebe poljoprivredno-prehrambenih proizvoda i hrane u osnovnoškolskim ustanovama - LAG „Sjeverna Istra“..... | 62 |
| Graf 15. Odgovor iz ankete - korištenje lokalnih namirnica u odgojno-obrazovnim ustanovama, LAG „Sjeverna Istra“ | 63 |
| Graf 16. Ocjena sanitarno tehničkih uvjeta u predškolskim ustanovama LAG-a „Istočna Istra“ | 65 |
| Graf 17. Godišnje potrebe poljoprivredno-prehrambenih proizvoda i hrane u predškolskim ustanovama - LAG „Istočna Istra“..... | 68 |
| Graf 18. Ocjena sanitarno tehničkih uvjeta u školskim ustanovama LAG-a „Istočna Istra“ | 70 |
| Graf 19. Godišnje potrebe poljoprivredno-prehrambenih proizvoda i hrane u osnovnoškolskim ustanovama - LAG „Istočna Istra“ | 74 |
| Graf 20. Odgovor iz ankete - korištenje lokalnih namirnica u odgojno-obrazovnim ustanovama, LAG „Istočna Istra“..... | 75 |
| Graf 21. Zainteresiranost anketiranih poljoprivrednih proizvođača za suradnju s odgojno-obrazovnim ustanovama..... | 81 |

| | |
|--|-----|
| Graf 22. Broj poljoprivrednih proizvođača prema proizvodima koje proizvode | 82 |
| Graf 23. Dostupnost poljoprivrednih proizvoda tijekom godine..... | 83 |
| Graf 24. Dostava proizvoda - vlastita dostava..... | 84 |
| Graf 25. Dostava proizvoda - područje dostave | 84 |
| Graf 26. Dostava proizvoda - učestalost dostave | 85 |
| Graf 27. Razlog nezainteresiranosti | 86 |
| Graf 28. Zainteresiranost anketiranih poljoprivrednih proizvođača za suradnju s odgojno-obrazovnim ustanovama..... | 89 |
| Graf 29. Broj poljoprivrednih proizvođača prema proizvodima koje proizvode | 90 |
| Graf 30. Dostupnost poljoprivrednih proizvoda tijekom godine..... | 91 |
| Graf 31. Dostava proizvoda - područje dostave | 92 |
| Graf 32. Dostava proizvoda - učestalost dostave | 92 |
| Graf 33. Razlog nezainteresiranosti | 94 |
| Graf 34. Zainteresiranost anketiranih poljoprivrednih proizvođača za suradnju s odgojno-obrazovnim stanovama..... | 97 |
| Graf 35. Broj poljoprivrednih proizvođača prema proizvodima koje proizvode | 98 |
| Graf 36. Dostupnost poljoprivrednih proizvoda tijekom godine..... | 99 |
| Graf 37. Dostava proizvoda - područje dostave | 100 |
| Graf 38. Razlog nezainteresiranosti | 101 |
| Graf 39. Broj poljoprivrednih proizvođača prema vrsti proizvoda | 104 |
| Graf 40. Godišnja potražnja odgojno-obrazovnih ustanova (dječji vrtići i osnovne škole) za poljoprivredno-prehrabrenim proizvodima | 118 |
| Graf 41. Ocjena sanitarno-tehničkih uvjeta u dječjim vrtićima..... | 119 |
| Graf 42. Ocjena sanitarno-tehničkih uvjeta u osnovnim školama..... | 120 |

OVA PUBLIKACIJA SUFINANCIRAN JE SREDSTVIMA EUROPSKE UNIJE
Europski poljoprivredni fond za ruralni razvoj

Međuteritorijalni projekt suradnje: **DOMAĆE OD MALIH NOGU**
Podmjera 19.3 „Priprema i provedba aktivnosti suradnje LAG-a“
u okviru mjere 19 „LEADER- CLLD“

LAG „Središnja Istra“, LAG „Istočna Istra“, LAG „Sjeverna Istra“, LAG „Južna Istra“



PROGRAM RURALNOG RAZVOJA 2014.-2020.

Udio sufinanciranja: 90% EU, 10% RH

Poljoprivredni fond za ruralni razvoj: Europa ulazi u ruralna područja