



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“, Hiiumaa, Estonija, Toomas Kokovkin	108
8.1.4. Lokalna akcijska grupe Mayenne potiču potrošnju lokalnih namirnica u javnim ustanovama, Francuska	109
8.1.5. „Lokalni proizvod“ kao selekcijski 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 opskrbeni 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 (kratkim lanaca opskrbe).....	125
9.4.2. Organizacija lokalnih prehrambenih lanaca (kratkim 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 prikupljeni 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 mliječni 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 zdravlje ljudi.

Pod biološkim opasnostima u hrani podrazumijevaju se mikroorganizmi (bakterije, virusi, plijesni, kvasci) i paraziti koji mogu ugroziti zdravlje 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 moguć 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 (dioksini, 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, kuhinjskog osoblja te stručnjaka, kako bi dijete u konačnici prihvatilo 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 učenika 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.

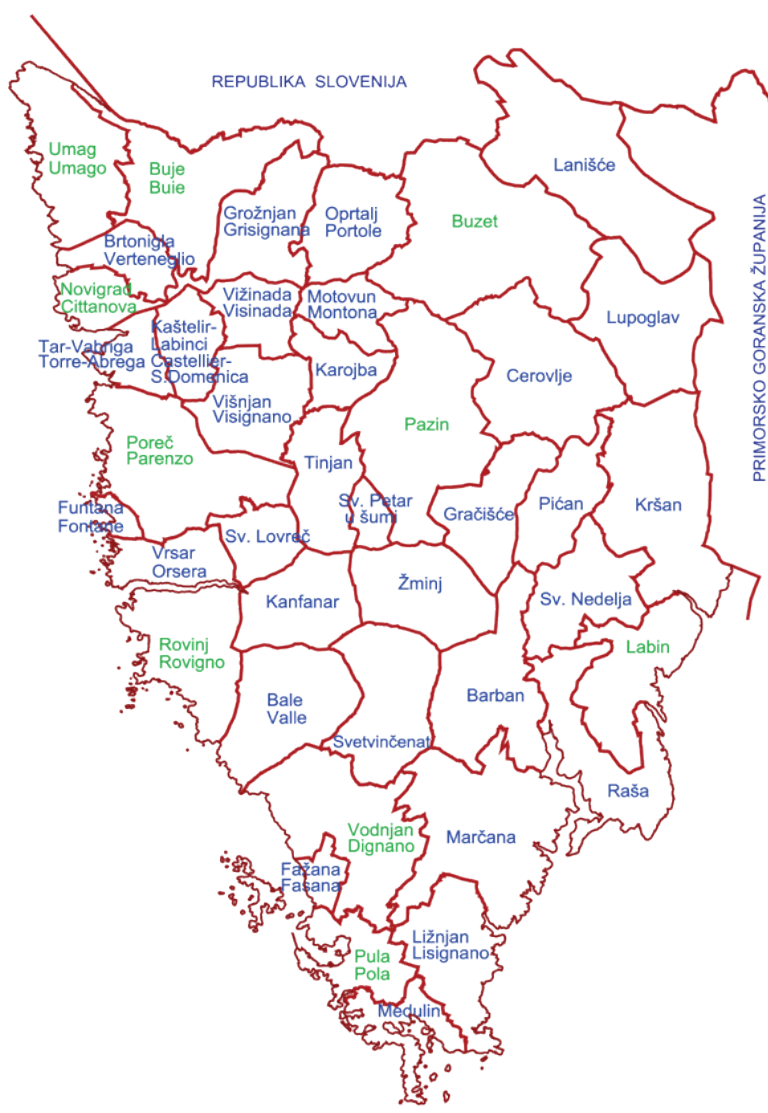
Mnoštvo je zakonskih akata i dokumenata koji uređuju područje sigurnosti i kvalitete hrane u odgojno-obrazovnim ustanovama, kao što su:

- 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, Karojba, Kaštelir - Labinci - Castelliere-S. Domenica, Kršan, Lanišće, Ližnjan – Lisignano, Lupoglav, Marčana, Medulin, Motovun – Montona, Oprtalj – 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
Karolja	1	45	6	1	111	12
Kaštelir - 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
Pižan	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.

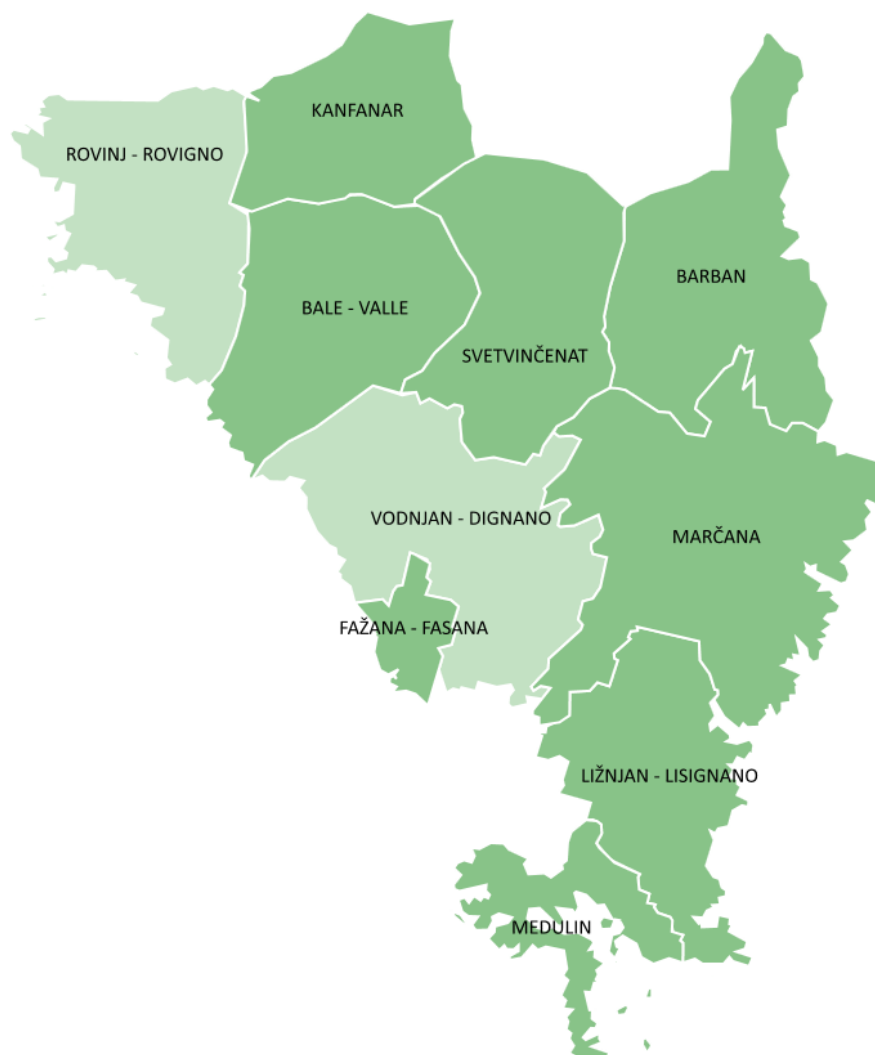
LAG „SREDIŠNJA ISTR“	PROCJENA BROJA STANOVNIKA	POVRŠINA (km²)	PROCIJENJENA GUSTOĆA NASELJENOSTI (st./ km²)	BROJ ZAPOSLENIH U POLJOPRIVREDI (POPIS 2011.)
Grad Pazin	8.367	136,54	61,28	77
Grad Poreč – Parenzo	17.502	139	125,91	127
Općina Cerovlje	1.533	107	14,33	20
Općina Funtana – Fontane	998	7,94	125,69	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 Kaštelir-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 (km²)	PROCIJENJENA GUSTOĆA NASELJENOSTI (st./ km²)	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 Kaštelir-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

Odgajno-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 odgajno-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 temperaturni 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, plijesni ili štetočina,
- ohlađenoj hrani potrebno je ukloniti transportnu ambalažu te je čuvati na odgovarajućoj temperaturi (prema uputama dobavljača i općim preporukama).

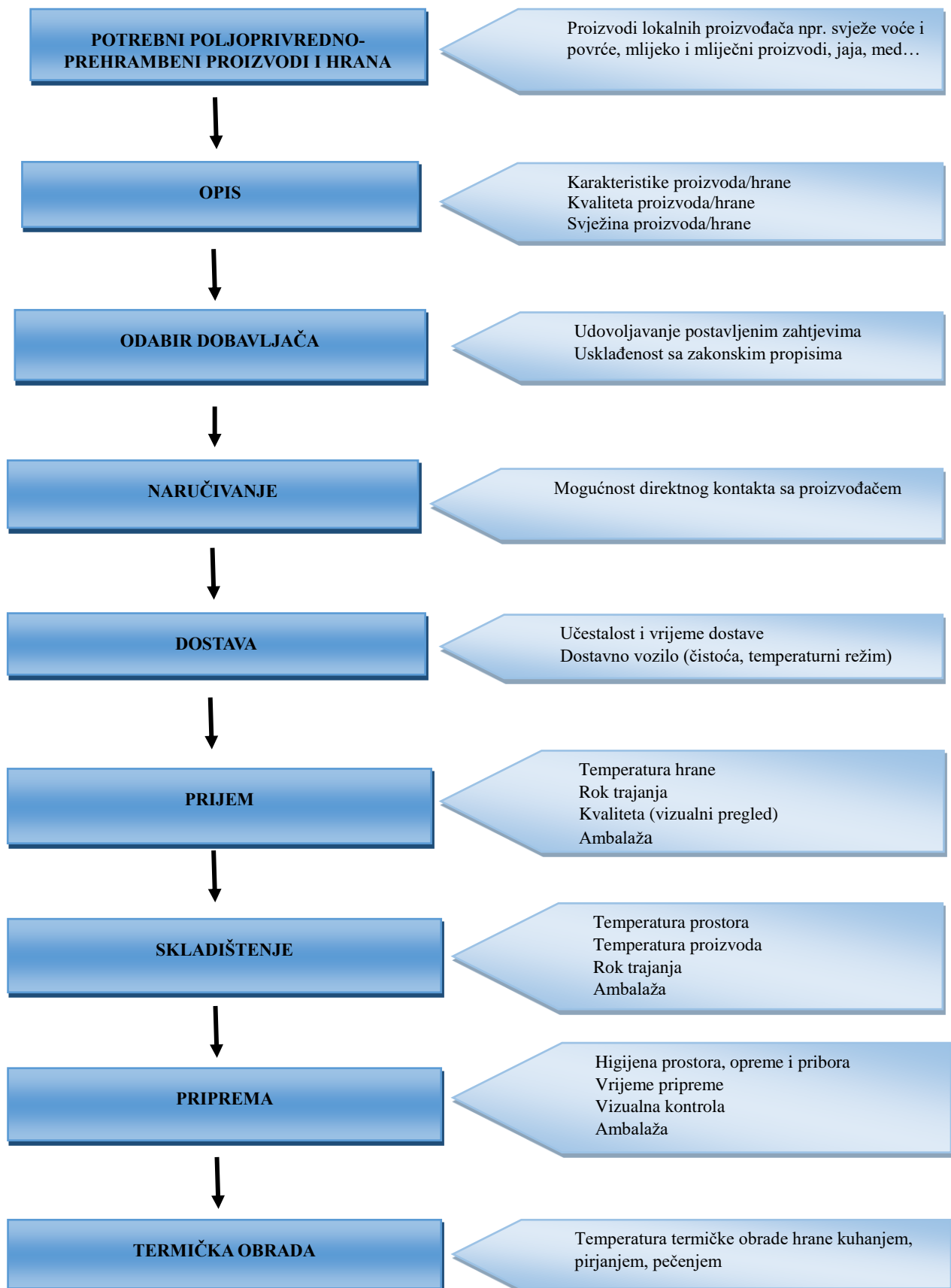
U procesu pripreme poljoprivredno-prehrambenih proizvoda i hrane potrebno je:

- 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 plijesni),
- 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 (mlijeko, mliječni proizvodi (jogurt, voćni jogurt, sirevi - svježi i polutvrđi), 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 pribrojani 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 vrtićkim 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
Karolja	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 objekata 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 vrtiće jedu četiri obroka dnevno (zajutak, doručak, ručak i užinu).

Prottekli 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 li prostorni uvjeti?	Nedostaje li oprema?	Broj zaposlenih u kuhinji	Zadovoljava li broj zaposlenih u kuhinji trenutne 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.	Karobjba*	3	Da	Konvektomat	1	Da	Da
13.	Lupoglav*	2	Da	Ne	1	Da	Da
14.	Motovun*	1	Potrebna 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.	Višnjani*	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					

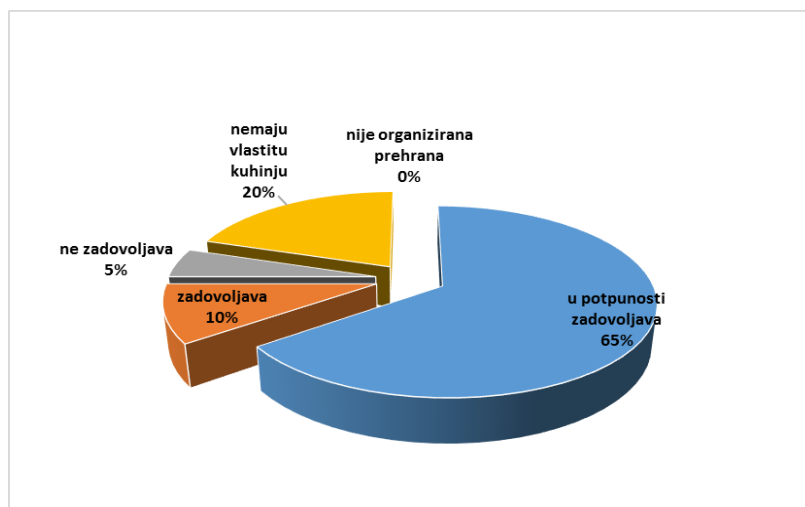
U 13 kuhinja dječjih vrtića na području LAG- a „Središnja Istra“ sanitarno-tehnički uvjeti u potpunosti zadovoljavaju te su osigurani svi uvjeti za pripremu zdravstveno ispravne hrane u skladu s načelima HACCP sustava.

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 predškolskim ustanovama - 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 polutvrđi	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
Blitva	250	470	10	120	20
Brokula	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
Kiselikupus	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
Marellice	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 mliječnih proizvoda (jogurt, voćni jogurt, kiselo vrhnje) 18.142 kg, sireva (svježi, polutvrđi) 738 kg.

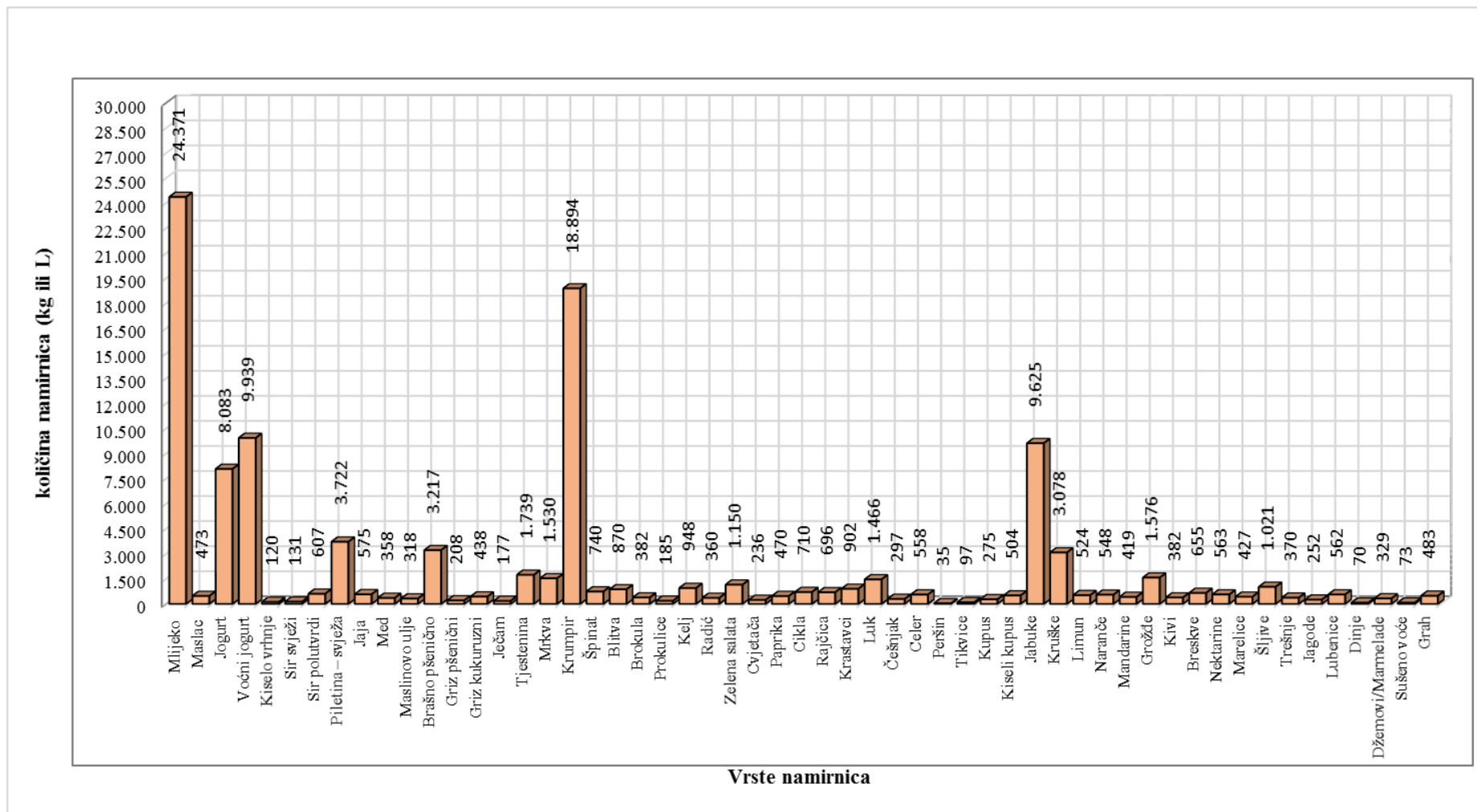
Utrošak jaja iznosi 575 kg odnosno 10.455 komada godišnje, meda 358 kg, a maslinovog ulja 318 L. Žitarice i mlinski proizvodi (ječam, griz pšenični i kukuruzni) koriste se u količini od 4.040 kg, a tjestenina u količini od 1.739 kg.

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, koštunjicavog 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
Karolja	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 marenda, 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 li prostorni uvjeti?	Nedostaje li oprema?	Broj zaposlenih u kuhinji	Zadovoljava li broj zaposlenih u kuhinji trenutne potrebe?	Pripremate 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.	Lupoglav*	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 posuđa Konvektomat	1	Da	Ne
15.	Višnjan*	1	Potrebna je adaptacija	Kuhinjski namještaj i uređaji Konvektomat	2	Da	Uglavnom
16.	Vrsar*	3	Da	Konvektomat	2	Da	Djelomično
17.	Žminj*	2	Potrebna je adaptacija	Hladnjak Konvektomat	2	Da	Ne
18.	Žminj*	2	Potrebna 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 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 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. LOVREČ	VIŠNJAN - VISIGNANO	VRSAR-ORSERA	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 polutvrđi	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- ORSERA	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
Marellice	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 mliječnih proizvoda (jogurt, voćni jogurt, kiselo vrhnje) 11.934 kg, sireva (svježi, polutvrđi) 1.337 kg.

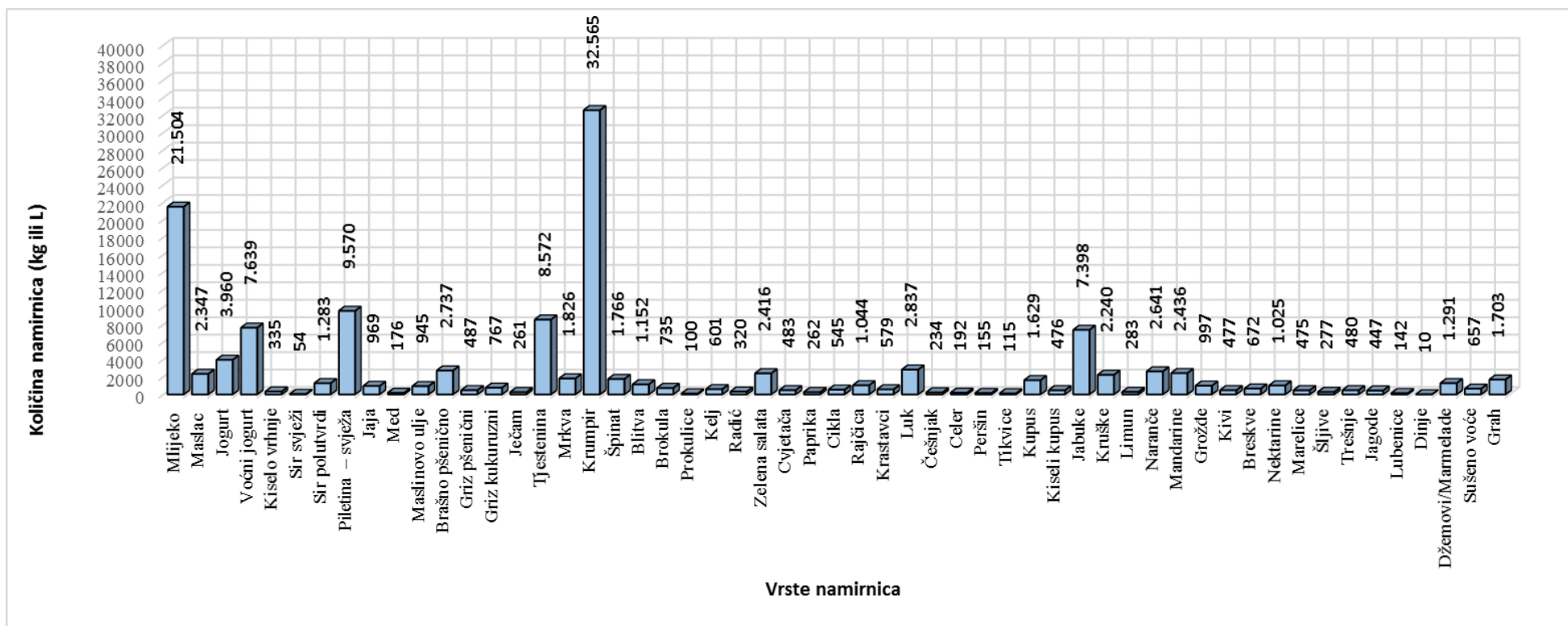
Utrošak jaja iznosi 969 kg odnosno 17.619 komada godišnje. Žitarice i mlinski proizvodi (ječam, griz pšenični i kukuruzni) koriste se u količini od 4.252 kg, a tjestenina 8.572 kg.

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, koštunjicavog 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

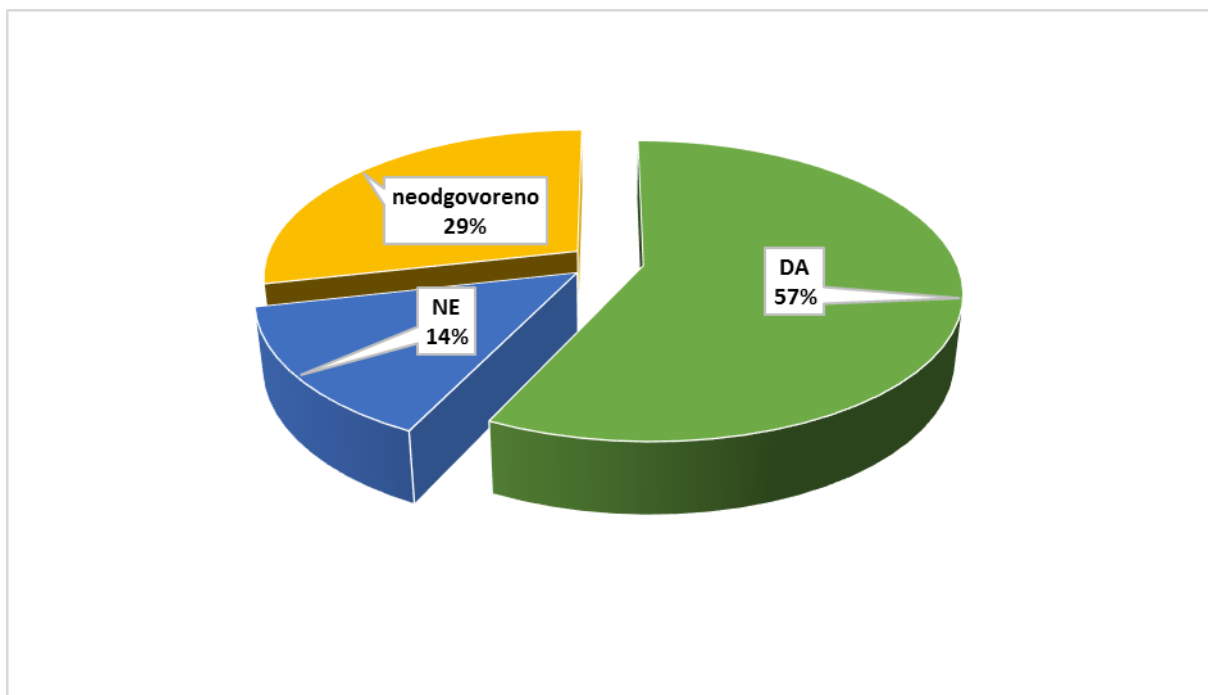
Analizom ankete na području LAG-a „Središnja Istra“, obrađeni su podaci za 6 predškolskih i 6 školskih ustanova.

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 mliječni 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
Kanfana	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 objekata 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.

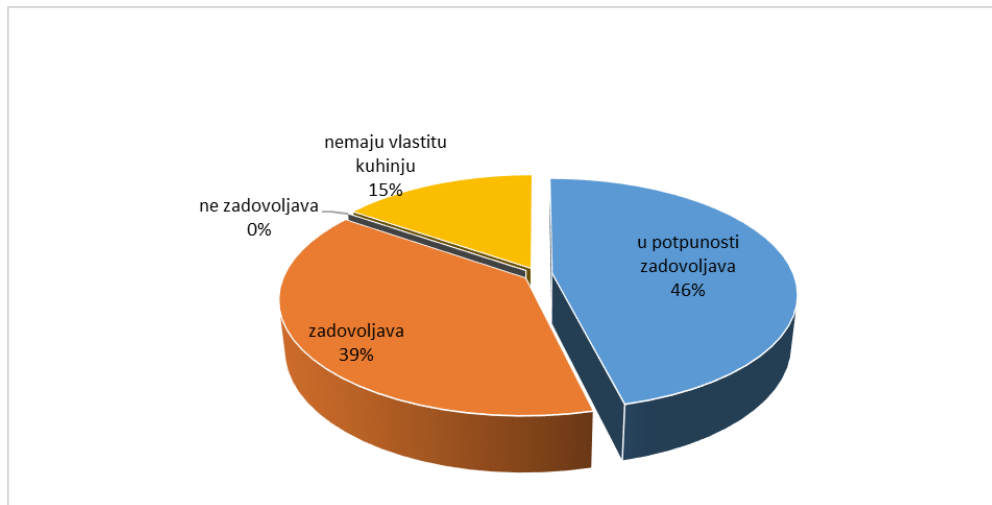
Na području LAG-a „Južna Istra“ u 10 dječjih vrtića (od kojih se u 5 hrana priprema, a u 5 samo dijeli) postojeći sanitarno-tehnički uvjeti zadovoljavaju zahtjeve, ali je potrebna adaptacija prostora ili je prostor dosta skučen. U tim dječjim vrtićima je provođenjem dobre higijenske i dobre proizvođačke 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 li prostorni uvjeti?	Nedostaje li oprema?	Broj zaposlenih u kuhinji	Zadovoljava li broj zaposlenih u kuhinji trenutane 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-VINCENAT
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 polutvrdi	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
Peršin	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, mlijeko 24.121 L, jabuke 14.580 kg, jogurt 7.925 kg i voćni jogurt 7.041 kg.

Utrošak fermentiranih mliječnih 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.

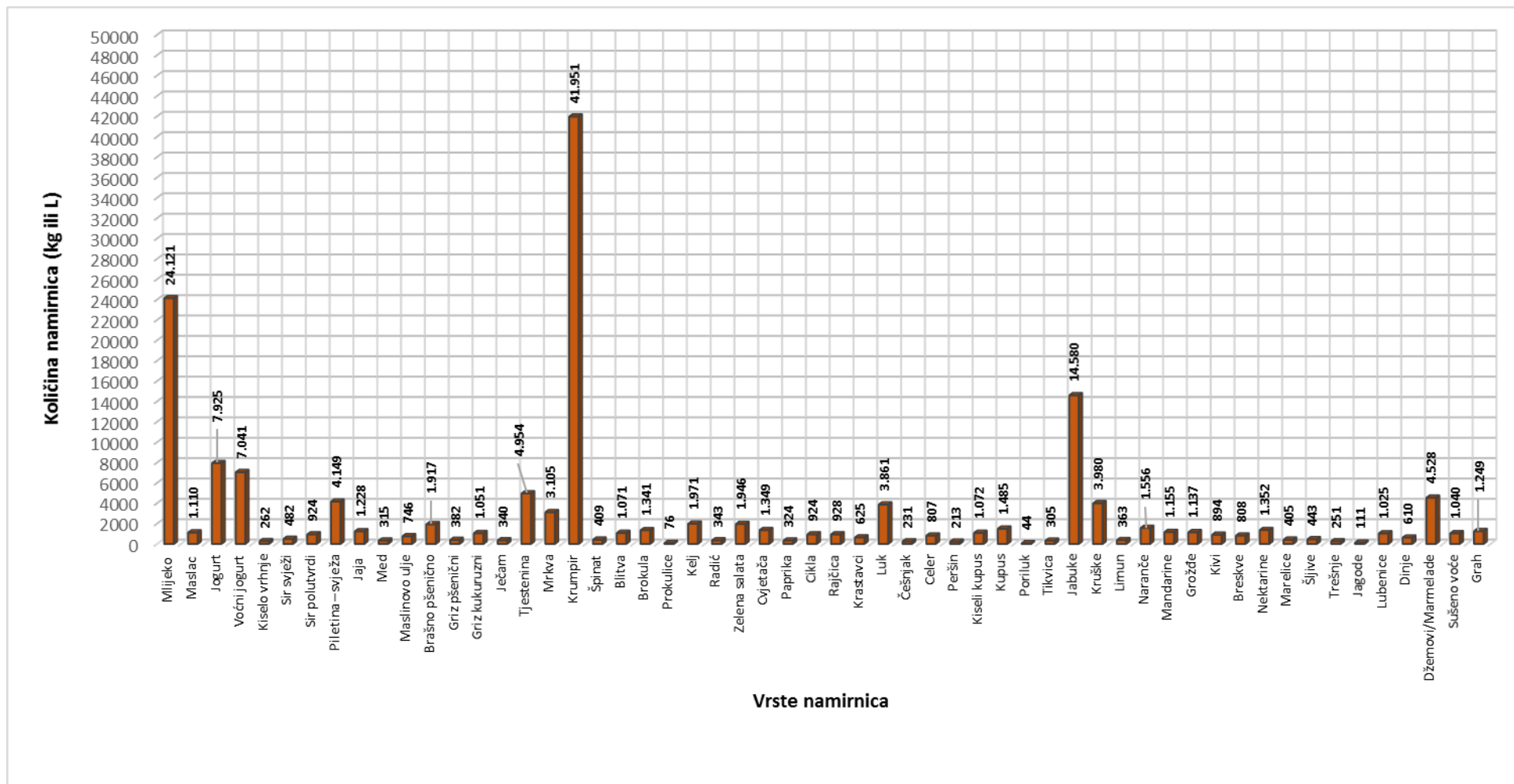
Žitarice i mlinski proizvodi (ječam, pšenično brašno, pšenični i kukuruzni griz) koriste se u količini od 3.690 kg, a tjestenina 4.954 kg.

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 radič 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, koštunjicavog 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
Kanfana	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 marendu, a 469 učenika konzumira ručak.

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

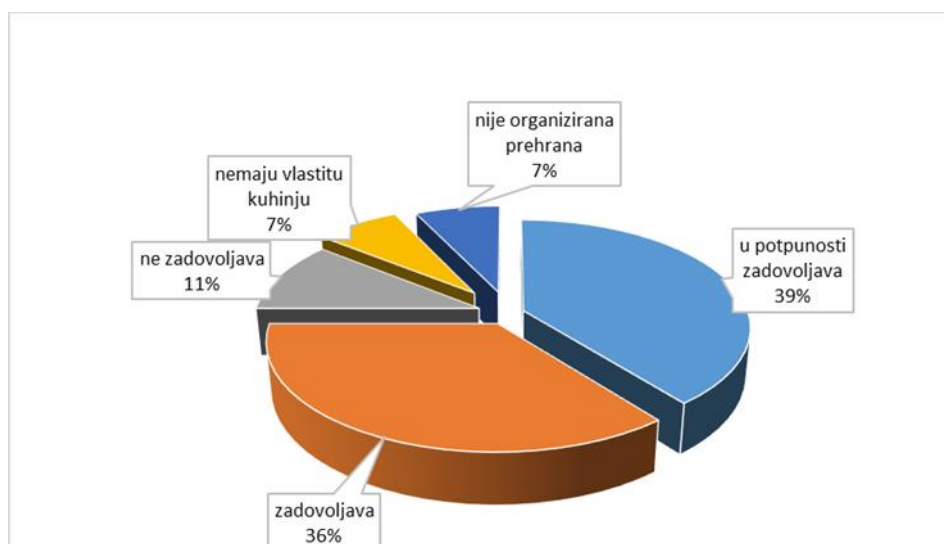
LAG „Južna Istra“		Osnovne škole					
	Grad/općina	Ocjena sanitarno tehničkih uvjeta	Zadovoljava ju li prostorni uvjeti?	Nedostaje li oprema?	Broj zaposlenih u kuhinji	Zadovoljava li broj zaposlenih u kuhinji trenutne potrebe?	Pripremate li svježe povrće?
1.	Rovinj*	2	Da	Hladnjak Kuhinjski namještaj	3,5	Da	Djelomično
2.	Rovinj**	2	Da	Ne	0,5	Da	--
3.	Rovinj*	2	Potrebna 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	Potrebna 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	Potrebna je adaptacija	Perilica posuđa Konvektomat Hladnjak	1	Da	Da
20.	Marčana*	1	Potrebna je adaptacija	Kuhinjski namještaj i oprema	1	Da	Ne
21.	Marčana*	1	Potrebna 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	Potrebna 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
Marellice	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, mlijeko 7.838 L, jabuke 4.668 kg, voćni jogurt 4.507 kg i jogurt 4.001 kg.

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

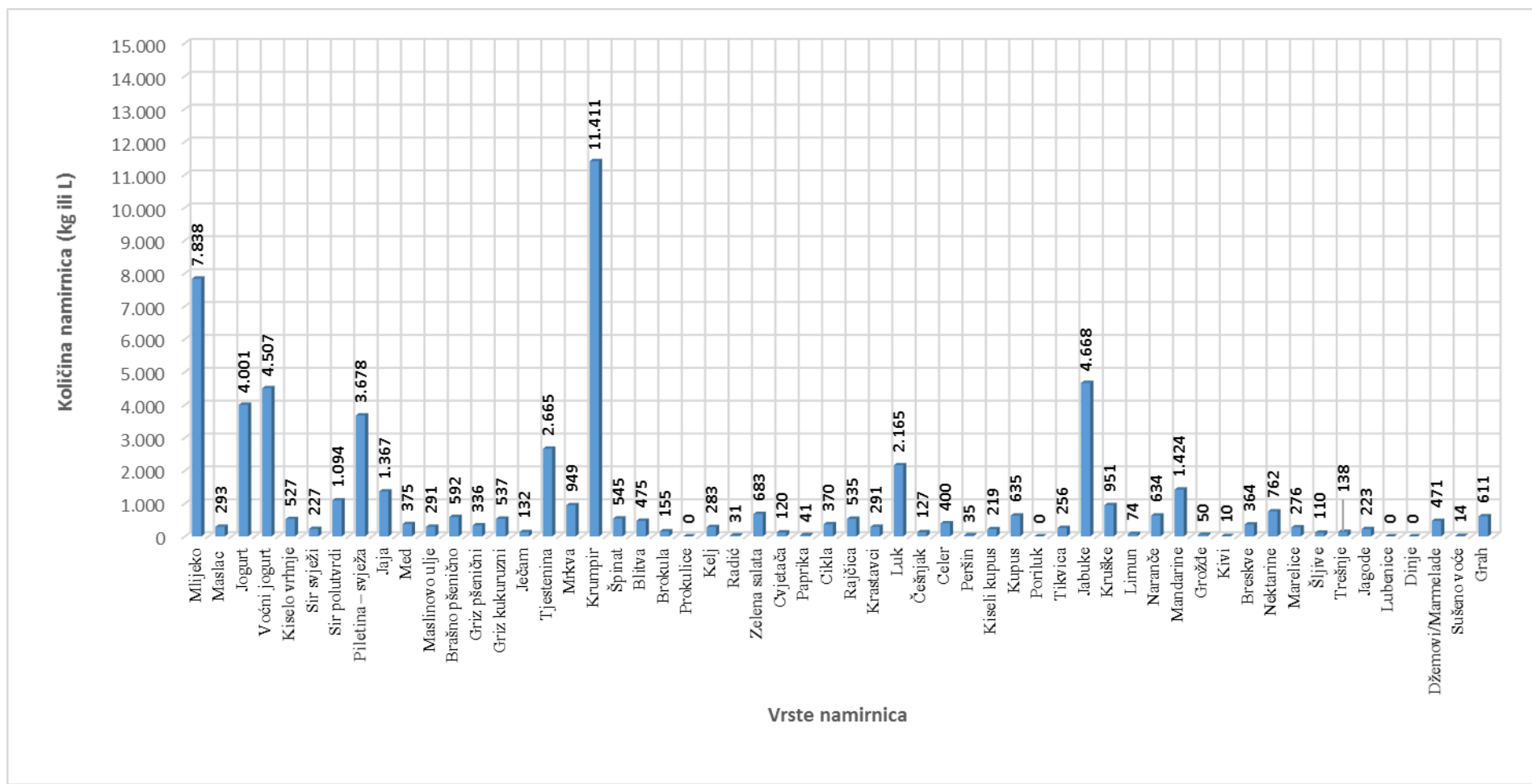
Utrošak jaja je 1.367 kg odnosno 24.855 komada godišnje, meda 375 kg, a maslinovog ulja 291 L. Žitarice i mlinski proizvodi (ječam, griz pšenični i kukuruzni) koriste se u količini od 4.252 kg, a tjestenina 5.287 kg.

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, koštunjicavog voća (šljive, breskve, nektarine, marelice, trešnje) 4.909kg, 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

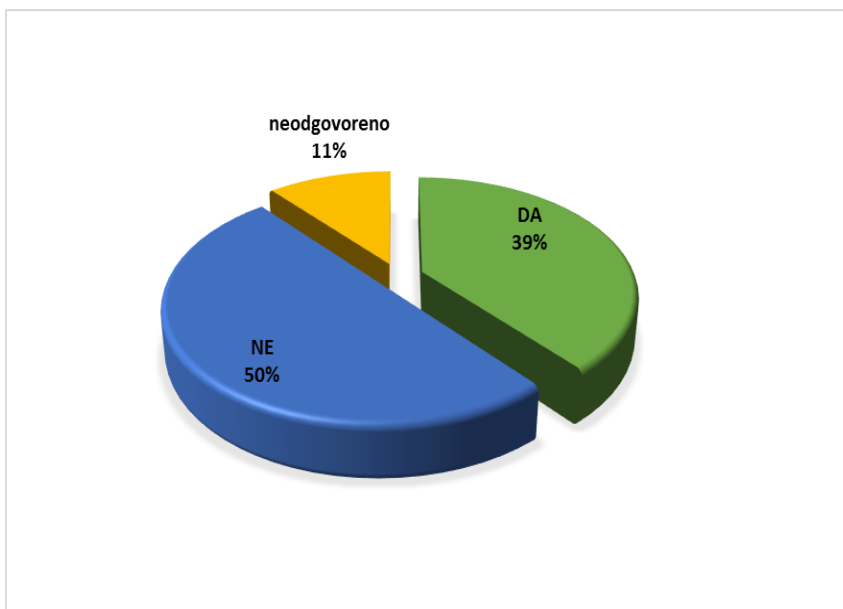
Analizom ankete na području LAG-a „Južna Istra“, obrađeni su podaci za 8 predškolskih i 10 osnovnoškolskih ustanova.

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 mlijeko, 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	--	--	--
Kaštelir-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 objekata 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 vrtiće jedu četiri obroka dnevno (zajuttrak, 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

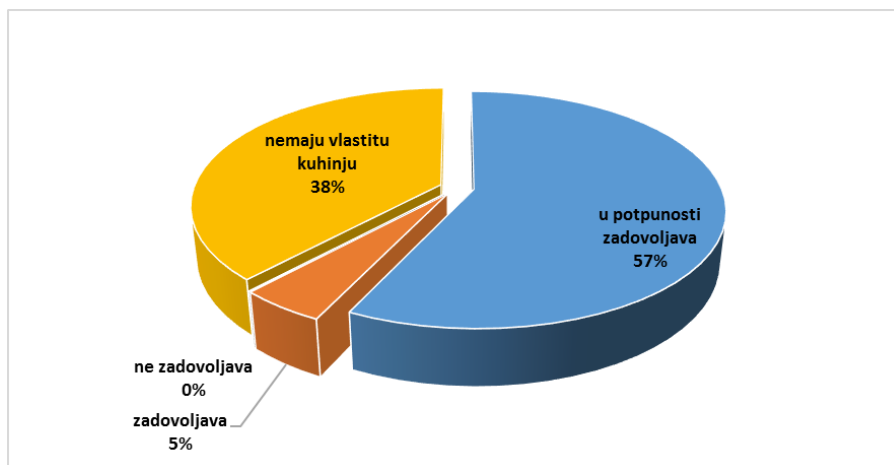
LAG „Sjeverna Istra“		Dječji vrtići					
	Grad/općina	Ocjena sanitarno tehničkih uvjeta	Zadovoljava li prostorni uvjeti?	Nedostaje li oprema?	Broj zaposlenih u kuhinji	Zadovoljava li broj zaposlenih u kuhinji trenutne potrebe?	Pripremate li svježe povrće?
1.	Buje*	2	Da	Konvektomat Zamrzivač	3	Da	Uglavnom
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	Ljuštilica 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.	Kaštelir-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 - BUJE	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
Brokula	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 - BUJE	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 mliječnih proizvoda koristi se maslac u količini od 665 kg, fermentirani mliječni 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.

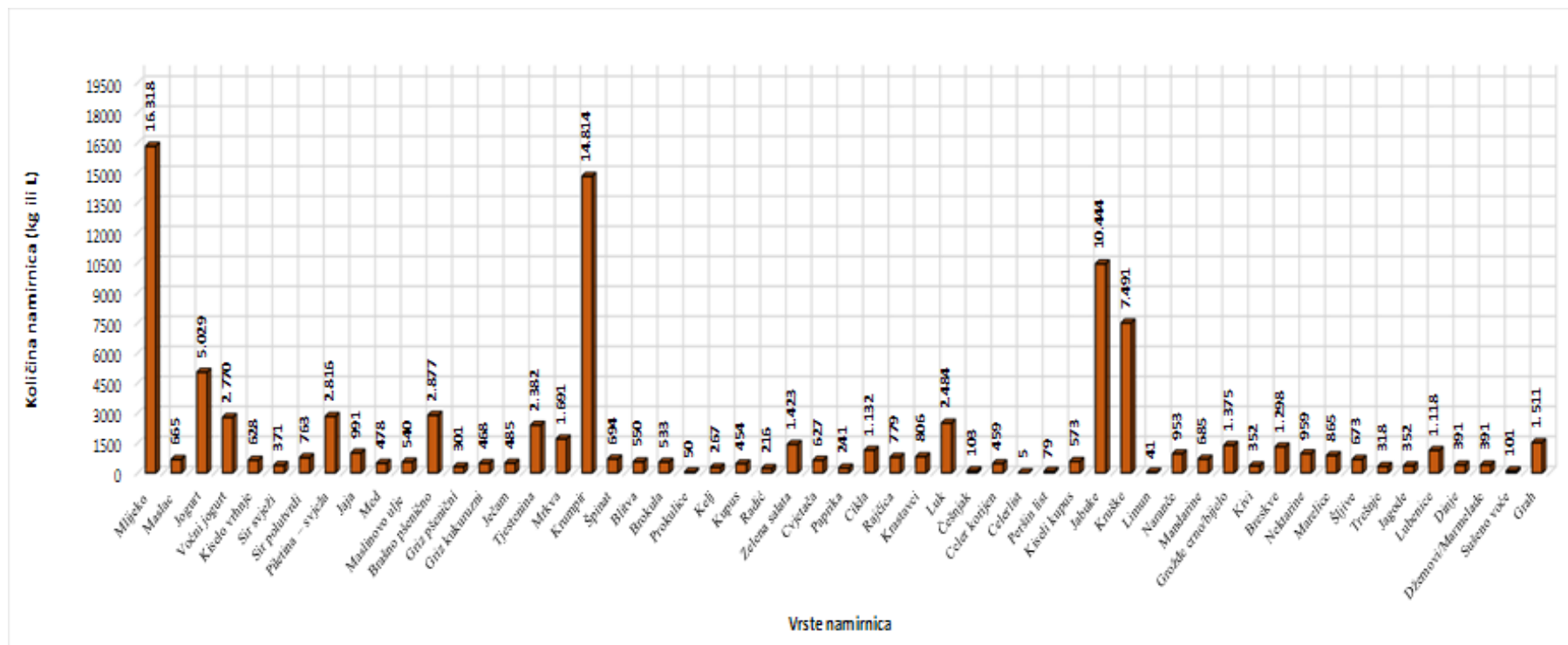
Žitarice i mlinski proizvodi (ječam, pšenično brašno, pšenični i kukuruzni griz) koriste se u količini od 4.131 kg, a tjestenina u količini od 2.382 kg.

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, koštunjicavog 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
Kaštelir-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 zgradi.

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

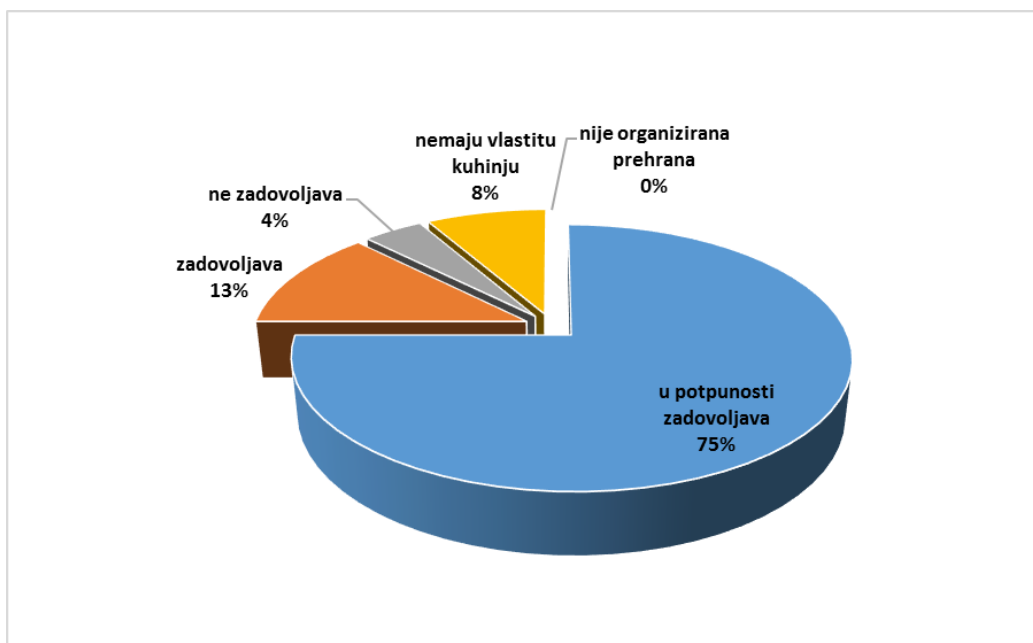
LAG „Sjeverna Istra“		Osnovne škole					
	Grad/općina	Ocjena sanitarno tehničkih uvjeta	Zadovoljava li prostorni uvjeti?	Nedostaje li oprema?	Broj zaposlenih u kuhinji	Zadovoljava li broj zaposlenih u kuhinji trenutne potrebe?	Pripremate li svježe povrće?
1.	Buje*	1	Kuhinja nije u prostoru škole, nedostaju 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.	Kaštelir-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 ulaže 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–BUJE	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 mliječnih proizvoda koristi se maslac u količini od 185 kg, fermentirani mliječni 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.

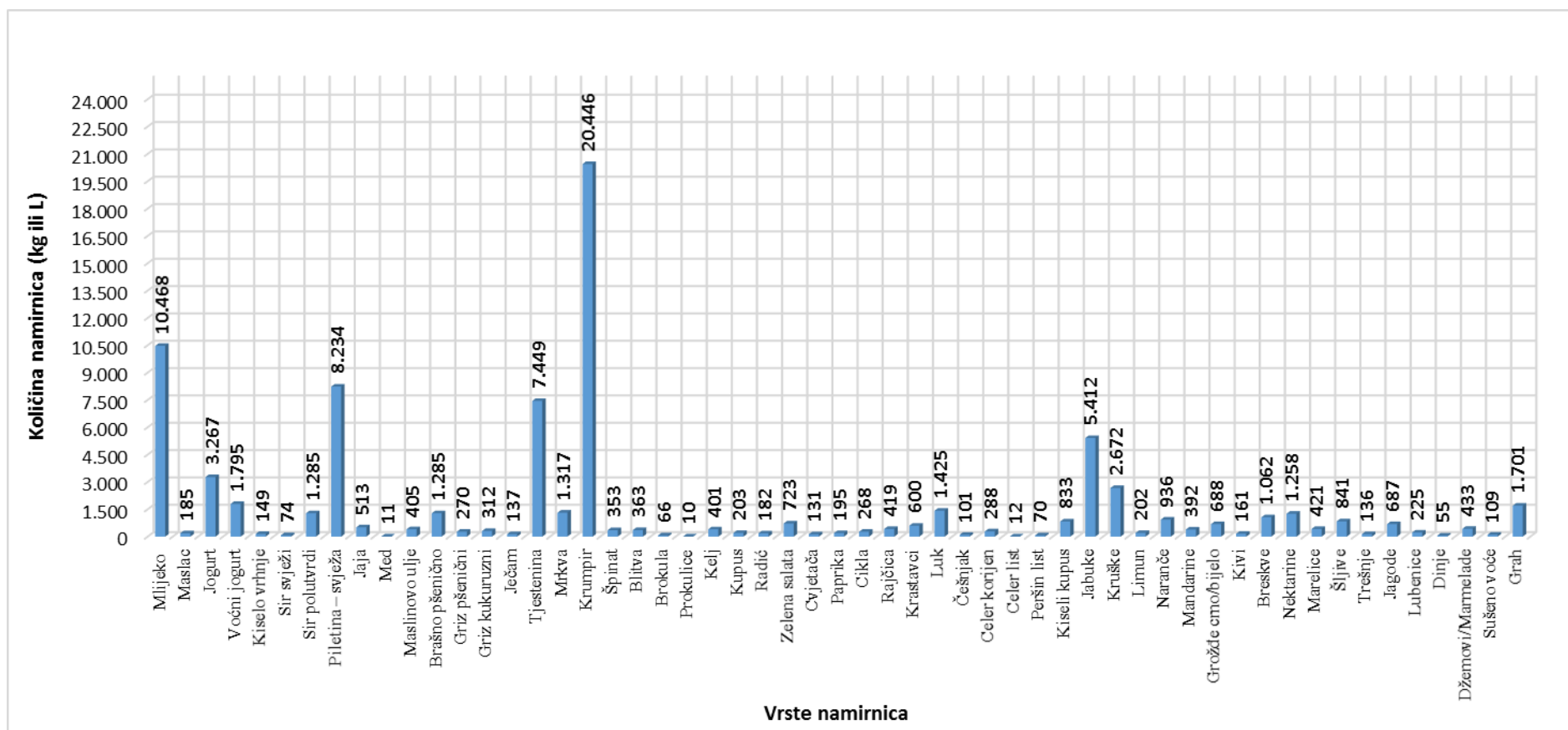
Žitarica i mlinskih proizvoda (ječam, griz pšenični i kukuruzni) koristi se 2.004 kg, a tjestenine 7.449 kg.

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, koštunjicavog 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-prehrambenih 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

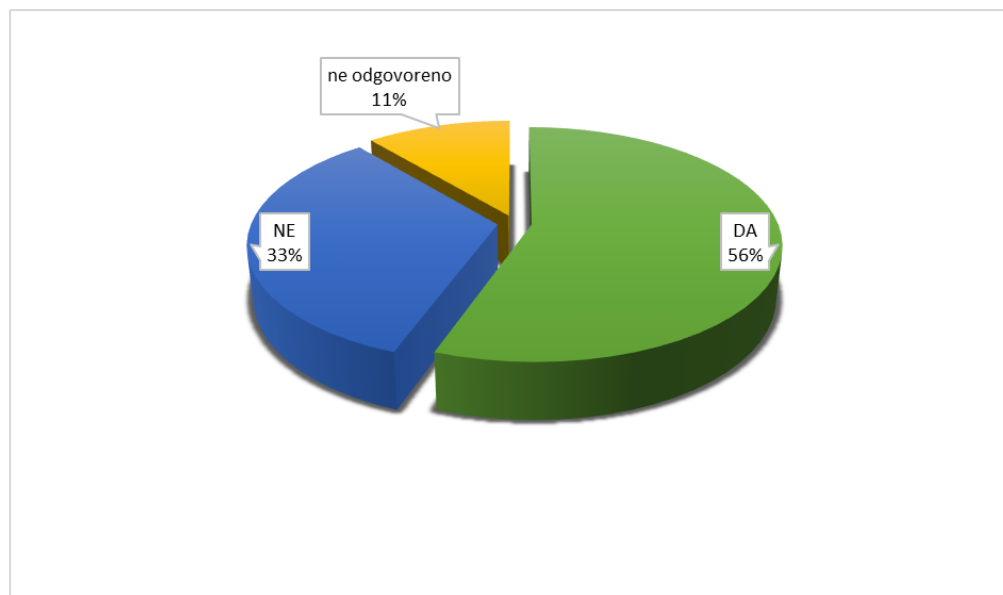
Analizom ankete na području LAG-a „Sjeverna Istra“ obrađeni su podaci za 9 predškolskih i 9 osnovnoškolskih ustanova.

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 mliječni 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
Piće	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 vrtiće jedu četiri obroka dnevno (zajutak, doručak, ručak i užinu).

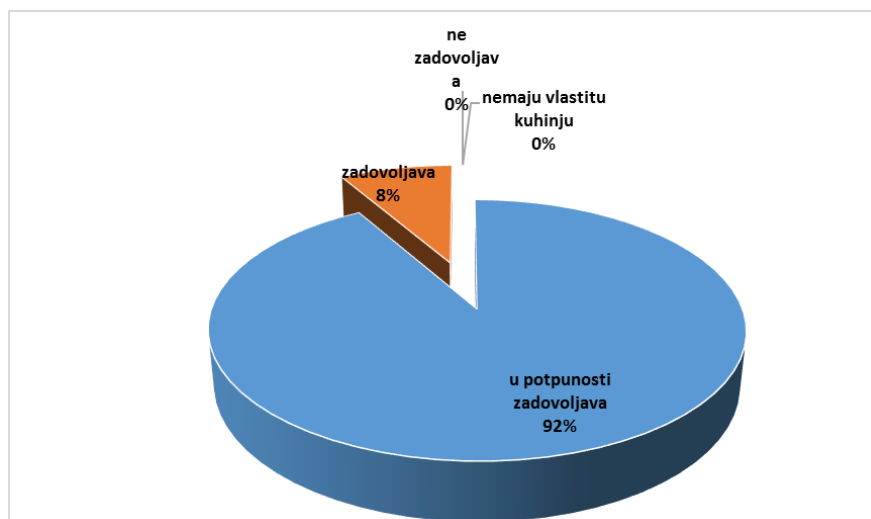
Protetkih su godina uložena znatna materijalna sredstva u opremanje kuhinja dječjih vrtića na području LAG-a „Istočna Istra“. Adaptirane su kuhinje u postojećim dječjim vrtićima, što je doprinijelo poboljšanju kvalitete prehrane. Izgrađeno je i nekoliko novih dječjih vrtića, čime se značajno poboljšala 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 li prostorni uvjeti?	Nedostaje li oprema?	Broj zaposlenih u kuhinji	Zadovoljava li broj zaposlenih u kuhinji trenutne 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.	Pićan*	3	Da	Konvektomat	1	Da	Da
9.	Pićan**	3	Da	Ne	--	--	--
10.	Pićan**	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 konvektometri, 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 mliječnih proizvoda koristi se maslac u količini od 329 kg, fermentirani mliječni 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.

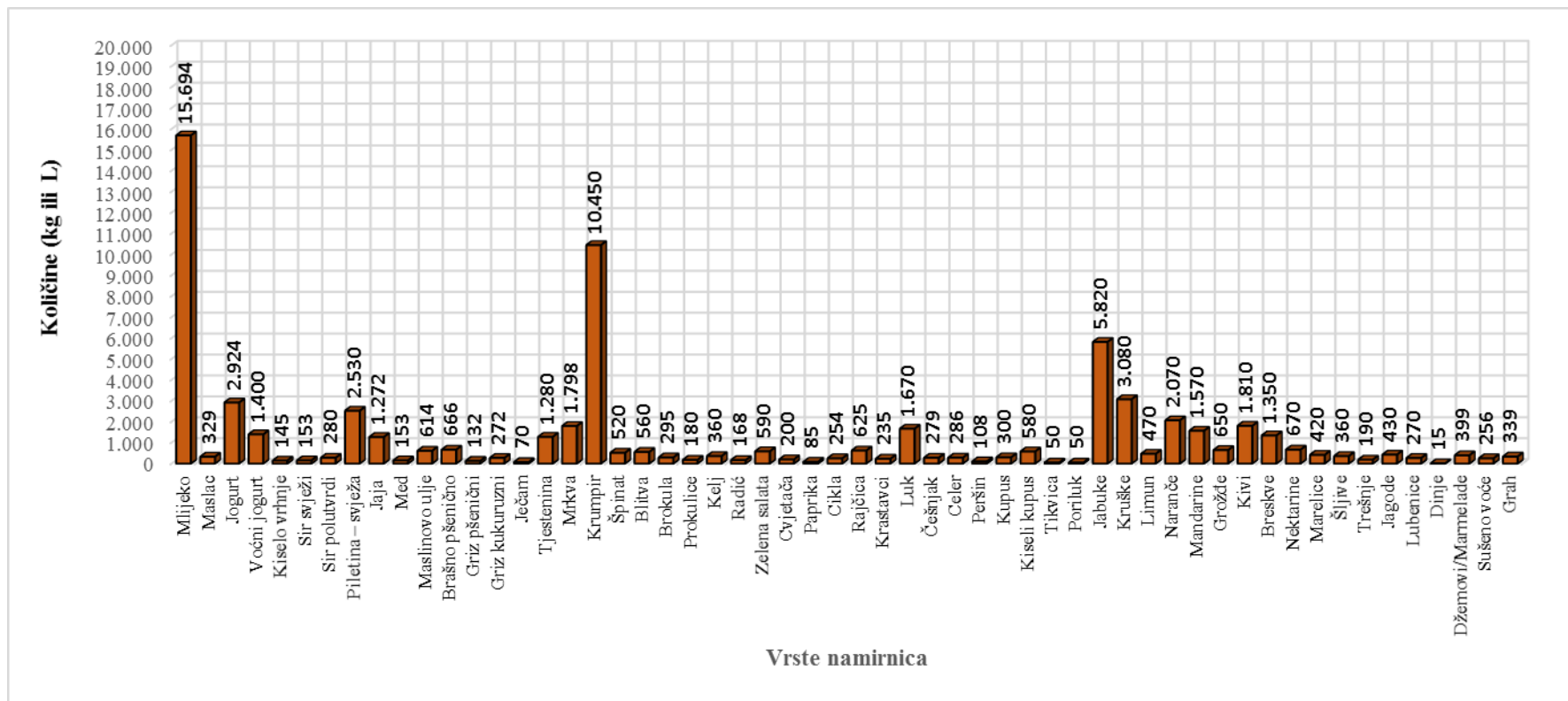
Žitarice i mlinski proizvodi (ječam, griz pšenični i kukuruzni) koriste se u količini od 1.140 kg, a tjestenina u količini od 1.280 kg.

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, koštunjicavog 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
Piće	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 marenda, 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.

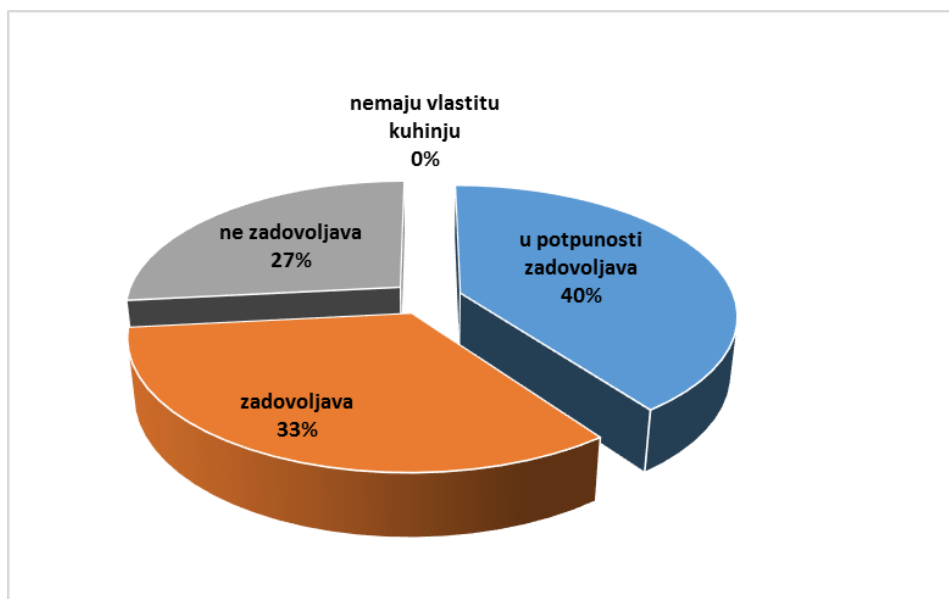
Iako se sa strane jedinica lokalne samouprave ulaže u uređenje škola, školske kuhinje u većini slučajeva zahtijevaju znatna ulaganja u infrastrukturu i opremu.

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 li prostorni uvjeti?	Nedostaje li oprema?	Broj zaposlenih u kuhinji	Zadovoljava li broj zaposlenih u kuhinji trenutne 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.	Piće*	2	Nedostaje radnih površina	--	1	Da	Ne
12.	Piće*	3	Da	Štednjak/ pećnica	1	Da	Ne
13.	Raša*	2	Da	Konvektomat	1	Da	Ne
14.	Sv. Nedelja*	3	Da	Perilica posuđa 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 mliječnih proizvoda koriste se maslac u količini od 144 kg, fermentirani mliječni 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.

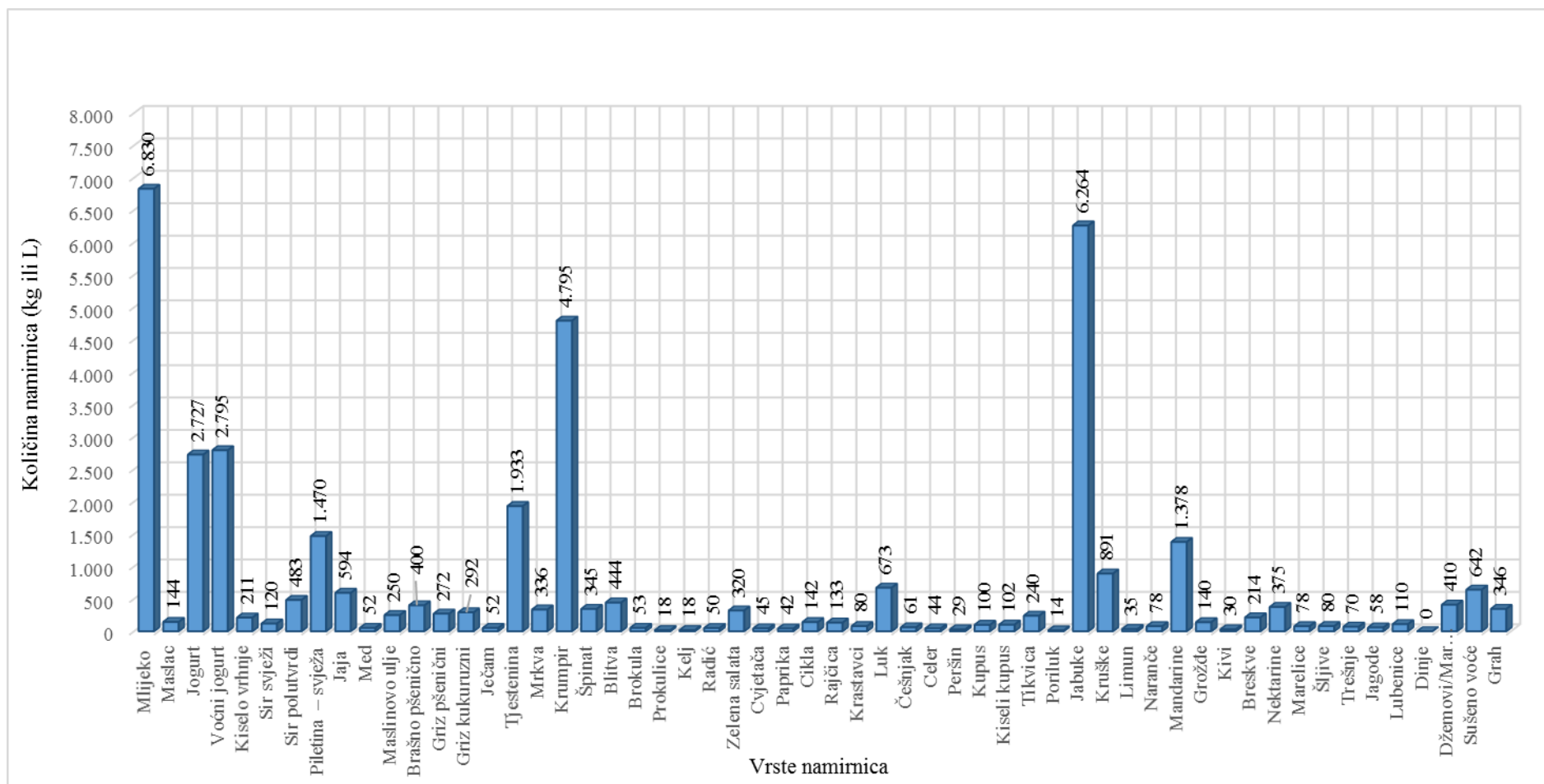
Žitarice i mlinski proizvodi (ječam, griz pšenični i kukuruzni) koriste se u količini od 1.016 kg, a tjestenina u količini od 1.933 kg.

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, koštunjicavo 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

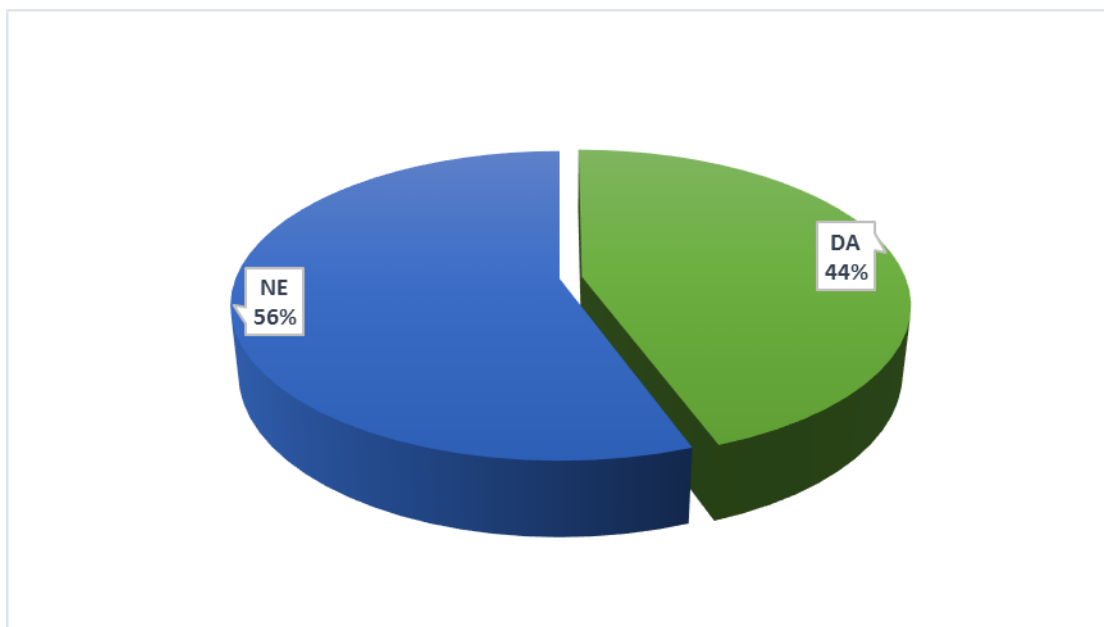
Analizom ankete na području LAG-a „Istočna Istra“, obrađeni su podaci iz 3 predškolske i 6 osnovnoškolskih ustanova.

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 bilnogojstva 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 Čepičko polje),
4. pred planinsko i planinsko područje Ćićarije i Učke (više od 500 metara nadmorske visine).

Najveći dio Istarskog poluotoka nalazi se na vodopropusnim vapneno 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 priobalju, 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 zemljištem.

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 usitnjenost 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 uzgajane povrćarske kulture su krumpir, kupus, kelj, luk češnjak, krastavci, rajčica, cvjetača 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 uzgajivača 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 udrugama 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-prehrambenih 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“ moguć 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 svinjogojstvo.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 Karojba	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,

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

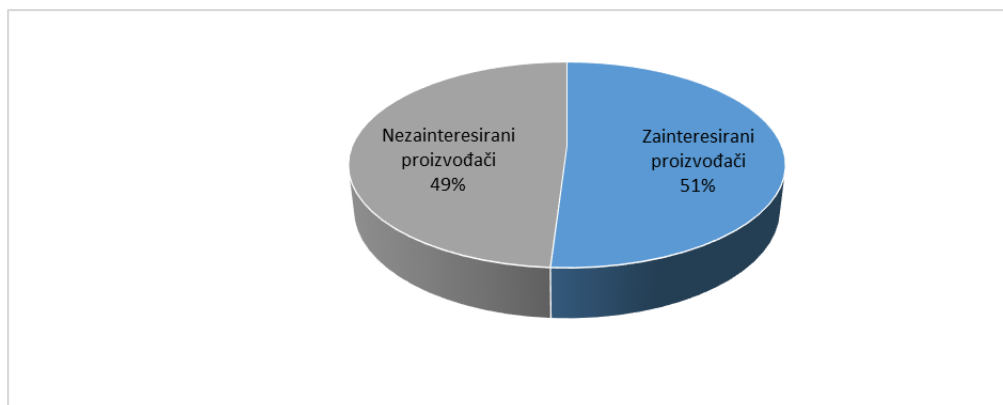
7.1.2. Obrada podataka - anketirani poljoprivredni proizvođači

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.

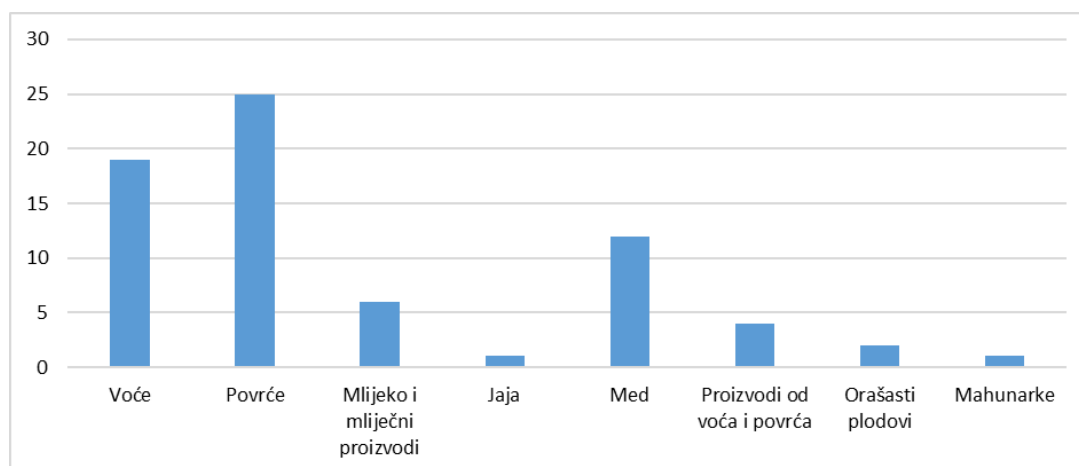
Graf 21. Zainteresiranost anketiranih poljoprivrednih proizvođača za suradnju s odgojno-obrazovnim ustanovama



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 mliječne 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 spreman je zasaditi veće količine, ali samo pod uvjetom sigurnog plasmana u odgojno-obrazovne ustanove.

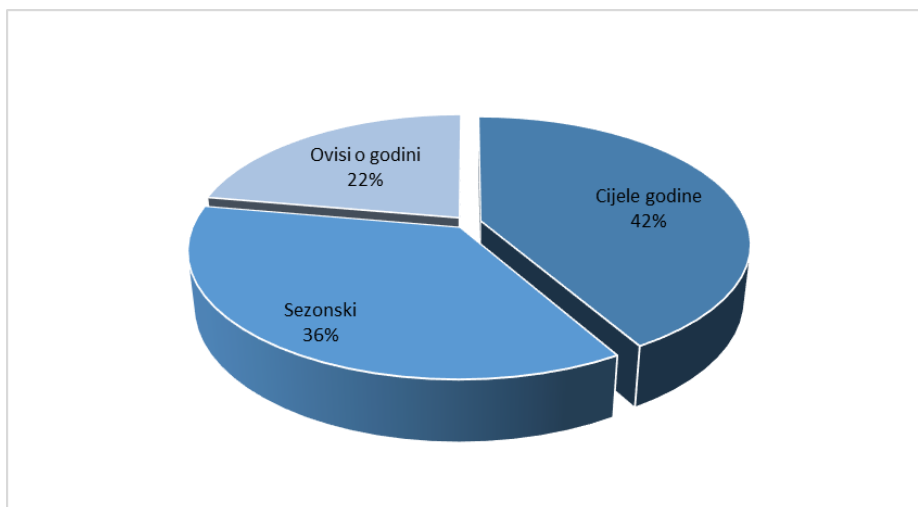
Proizvođač jaja zainteresiran je za suradnju s odgojno obrazovnim ustanovama, dok su od 6 proizvođača mlijeka i mliječnih proizvoda samo 2 zainteresirana za suradnju s odgojno-obrazovnim ustanovama i u mogućnosti su svoje proizvode isporučivati tijekom cijele godine.

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.

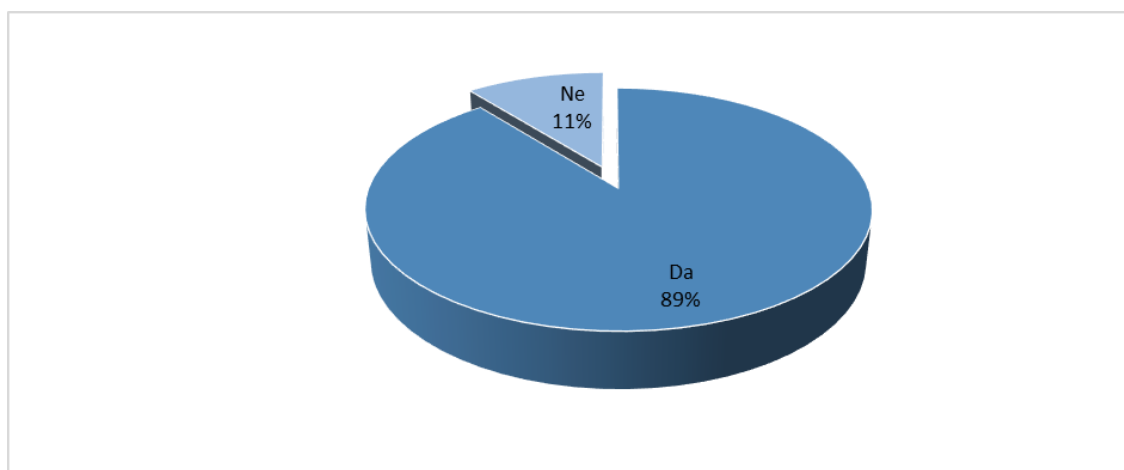
Dva zainteresirana proizvođača nisu se izjasnila.

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

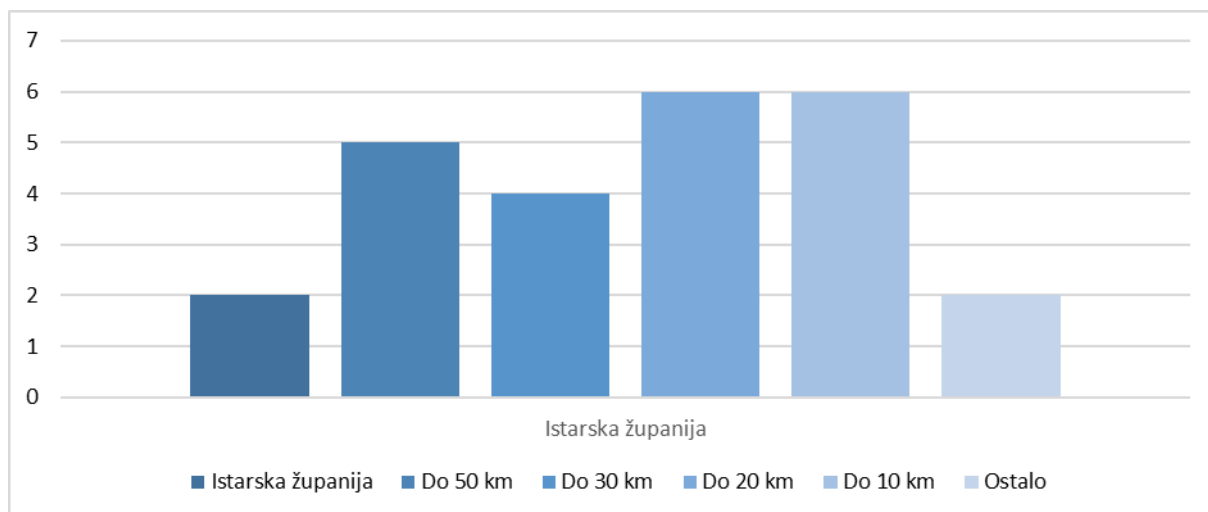
Od 28 anketiranih proizvođača koji su zainteresirani za suradnju s odgojno-obrazovnim ustanovama, 25 proizvođača (89,29 %) ima osiguranu dostavu svojih proizvoda, a 3 nemaju osiguranu vlastitu dostavu.

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.

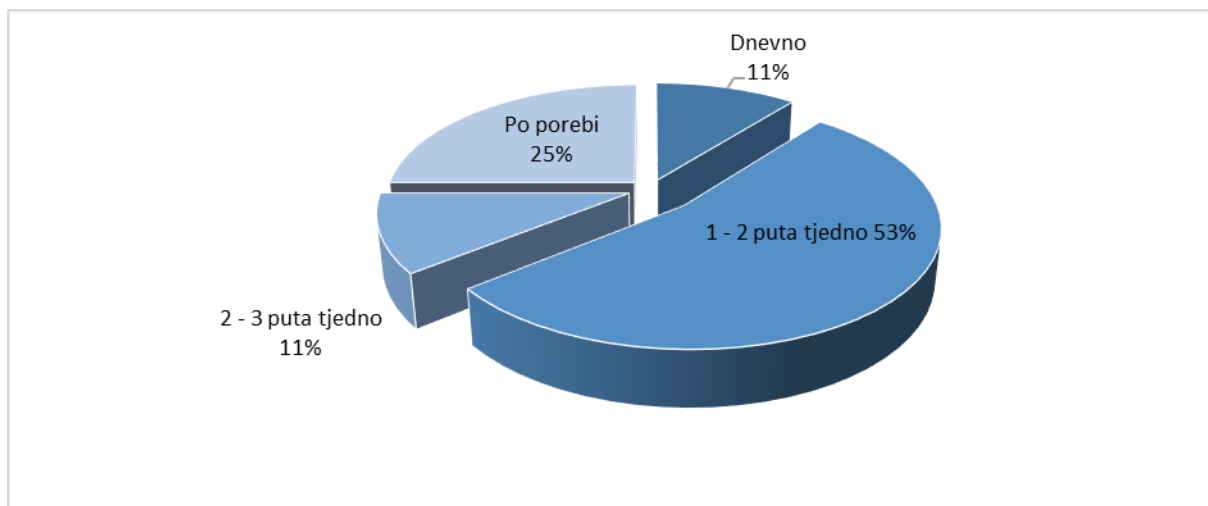
Graf 25. Dostava proizvoda - područje dostave



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

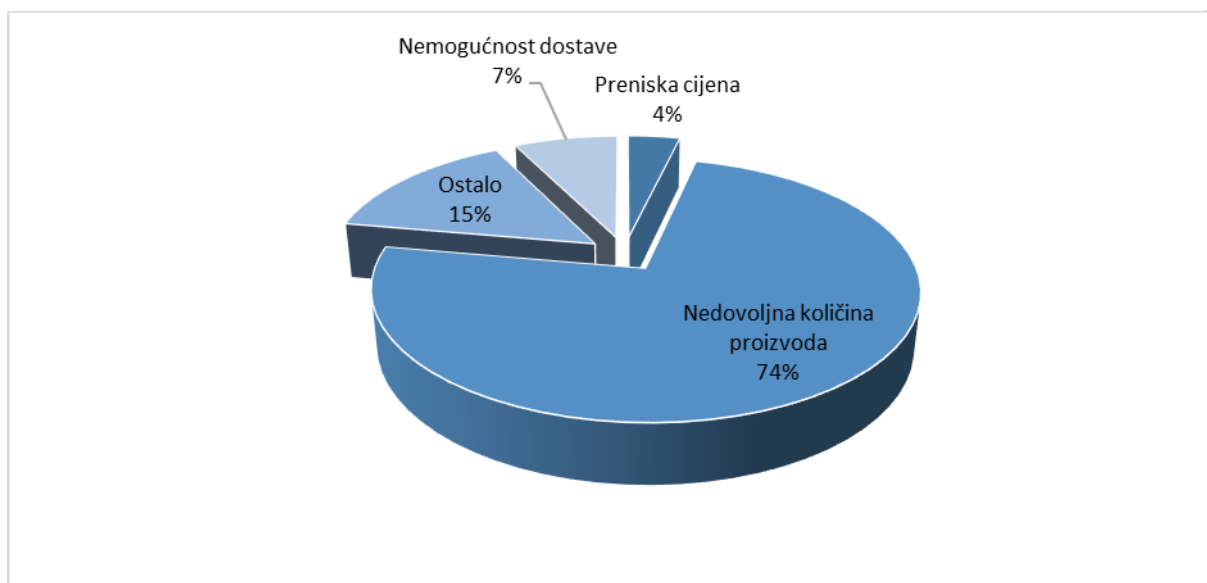
Od ukupno 55 anketiranih poljoprivrednih proizvođača, 27 proizvođača (49 %) nije zainteresirano za suradnju s odgojno-obrazovnim ustanovama.

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 vapnencu 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 tlima, 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 mliječnih krava, svinjogojstvo, 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%BEa-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,
- neujednačen 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.

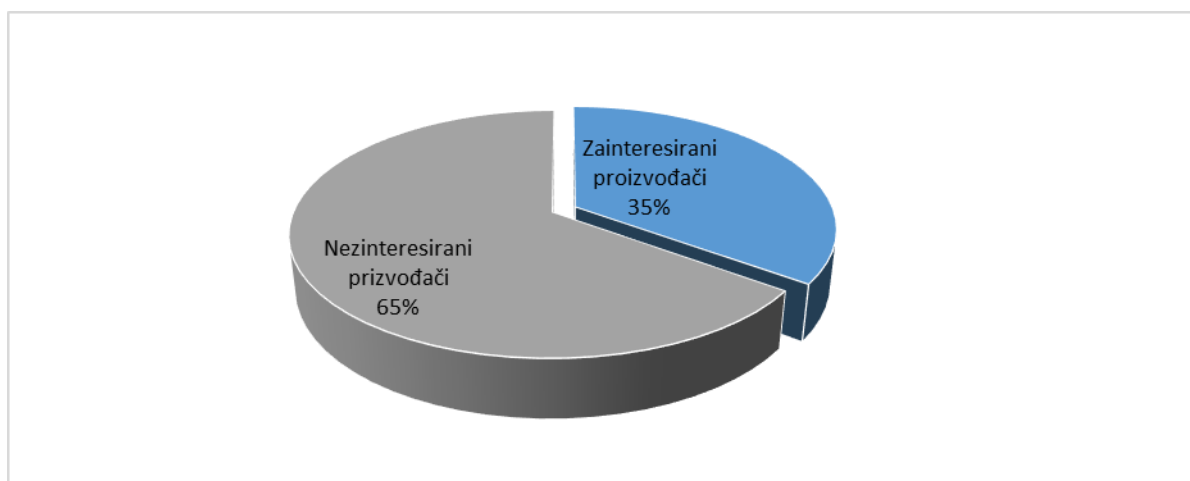
7.2.2. Obrada podataka - anketirani poljoprivredni proizvođači

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.

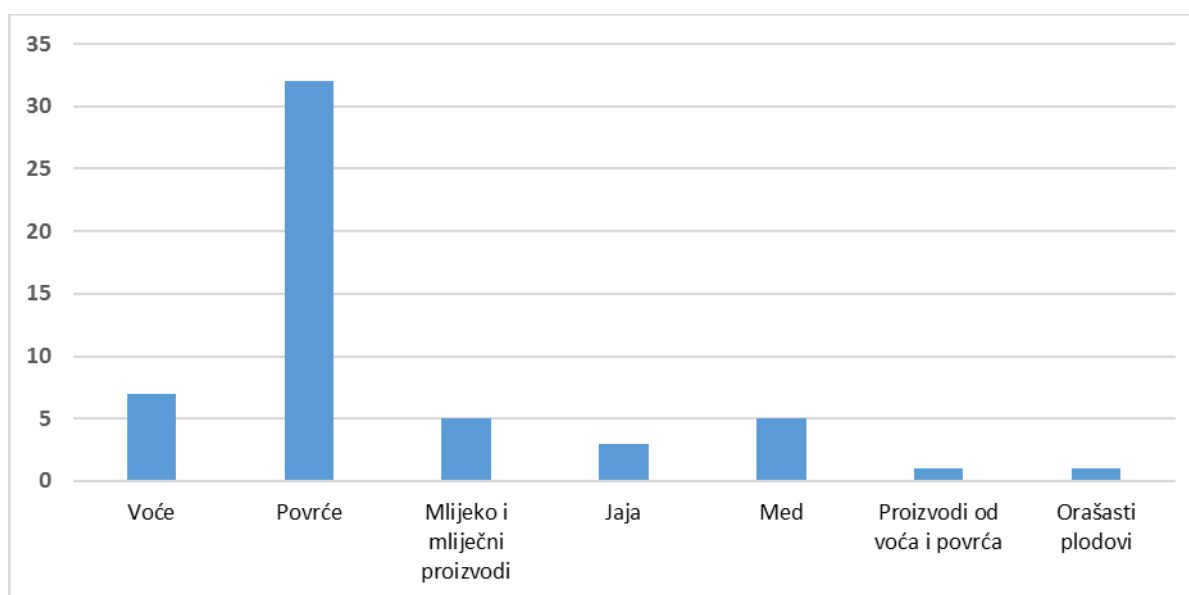
Graf 28. Zainteresiranost anketiranih poljoprivrednih proizvođača za suradnju s odgojno-obrazovnim ustanovama



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.

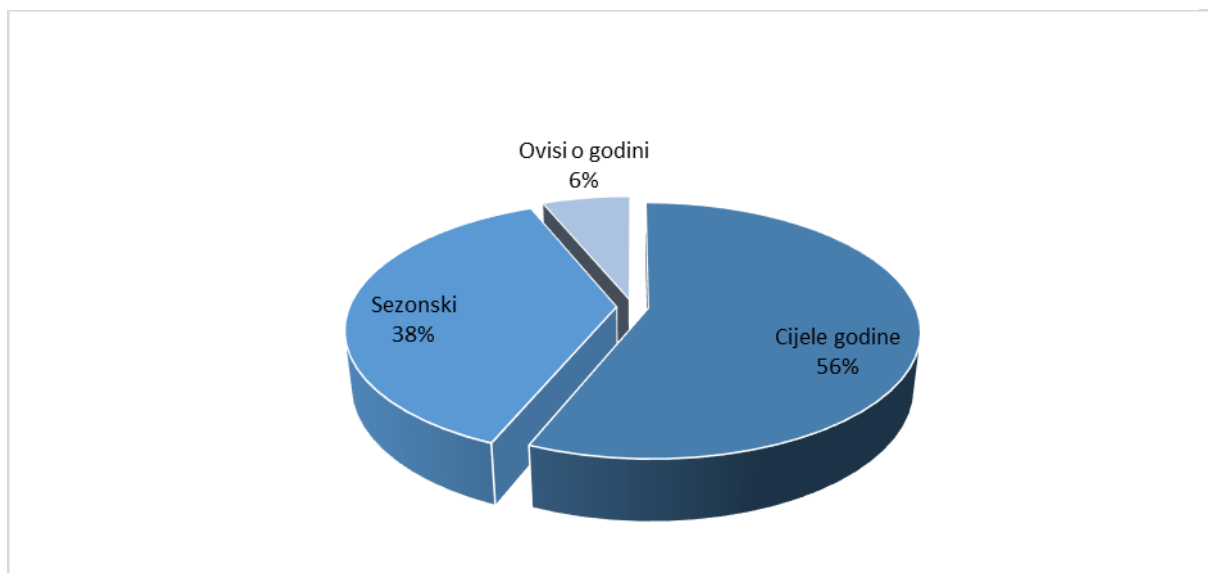
Od pet proizvođača mlijeka i mliječnih proizvoda, od kojih dva imaju u ponudi proizvode od kozjeg mlijeka, za suradnju s odgojno-obrazovnim ustanovama zainteresirana su dva proizvođača (jedan ima u ponudi proizvode od kravljeg mlijeka, a drugi od kozjeg mlijeka). Oni su u mogućnosti svoje proizvode isporučivati tijekom cijele godine. Ostali proizvođači mlijeka i mliječnih 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 spreman 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 spreman je na suradnju isključivo putem otkupnog centra, zbog nemogućnosti dostave malih količina proizvoda više puta tjedno na više lokacija.

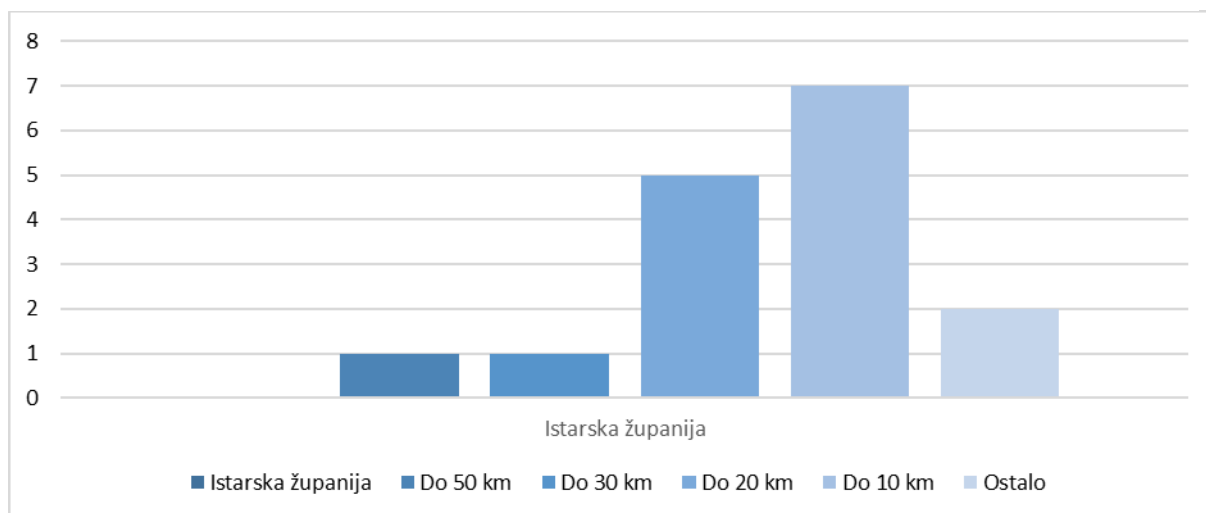
Proizvođači ističu kako bi organiziranje otkupnog centra s definiranim cijenama otkupa olakšalo plasman poljoprivrednih proizvoda u odgojno-obrazovne ustanove, a na taj način olakšala bi se i naplata proizvoda. Isto tako ističu kako nisu svi proizvođači u mogućnosti javljati se na javne natječajne i 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 spreman 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.

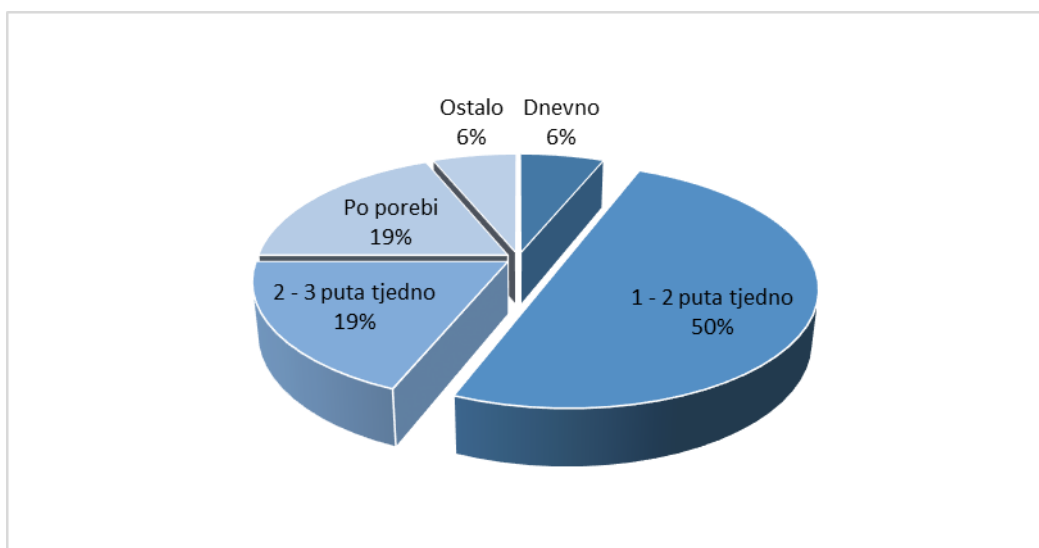
Graf 31. Dostava proizvoda - područje dostave



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 spreman 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.

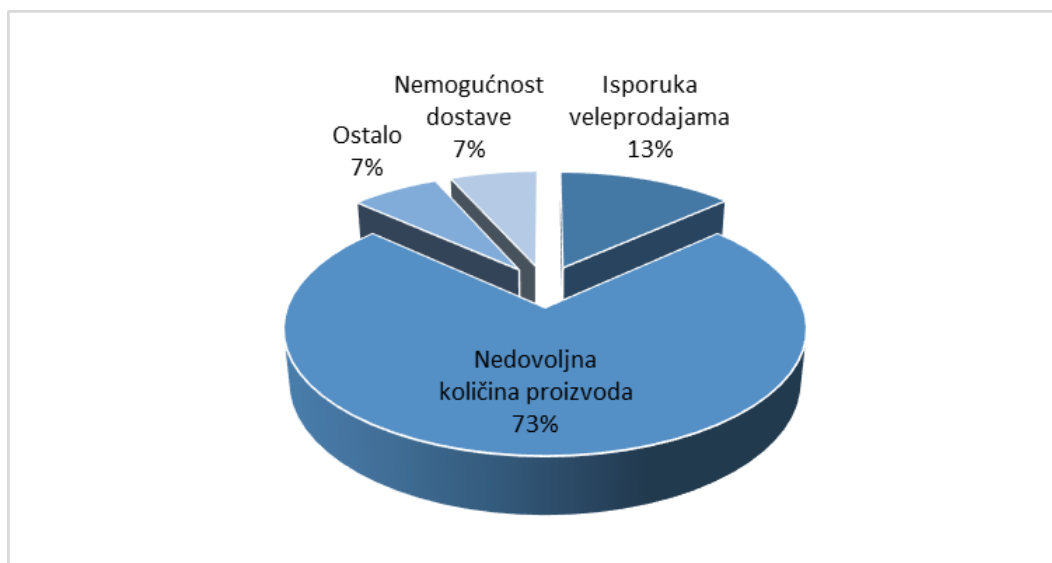
Kao glavni razlog nezainteresiranosti za suradnju navode nedovoljne količine proizvoda (proizvode onoliko koliko mogu sami prodati na tržnici ili kućnom pragu, ili proizvode onoliko koliko su unaprijed ugovorili s naručiteljima, npr. trgovačkim lancima, hotelima).

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 Čićarije 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 oštrija 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 povrtlarskih 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, svinjogojstvo, 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 %), trgovačka 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 Kaštelir-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. Znatna dio teritorija LAG-a predstavlja kvalitetno poljoprivredno zemljište pogodno za uzgoj raznih prvenstveno prehrambenih 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.

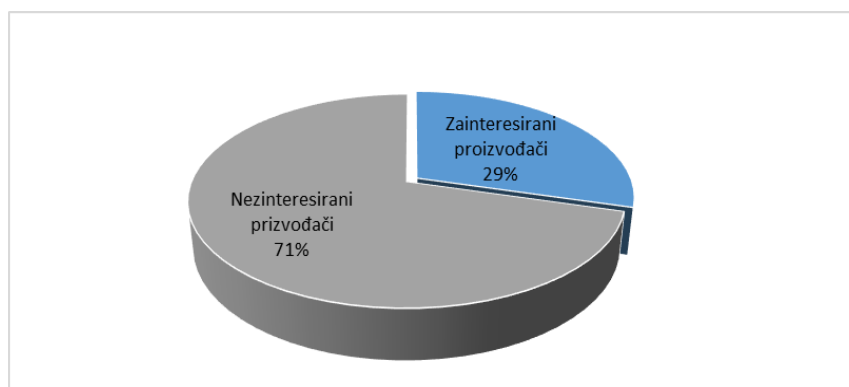
7.3.2. Obrada podataka - anketirani poljoprivredni proizvođači

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.

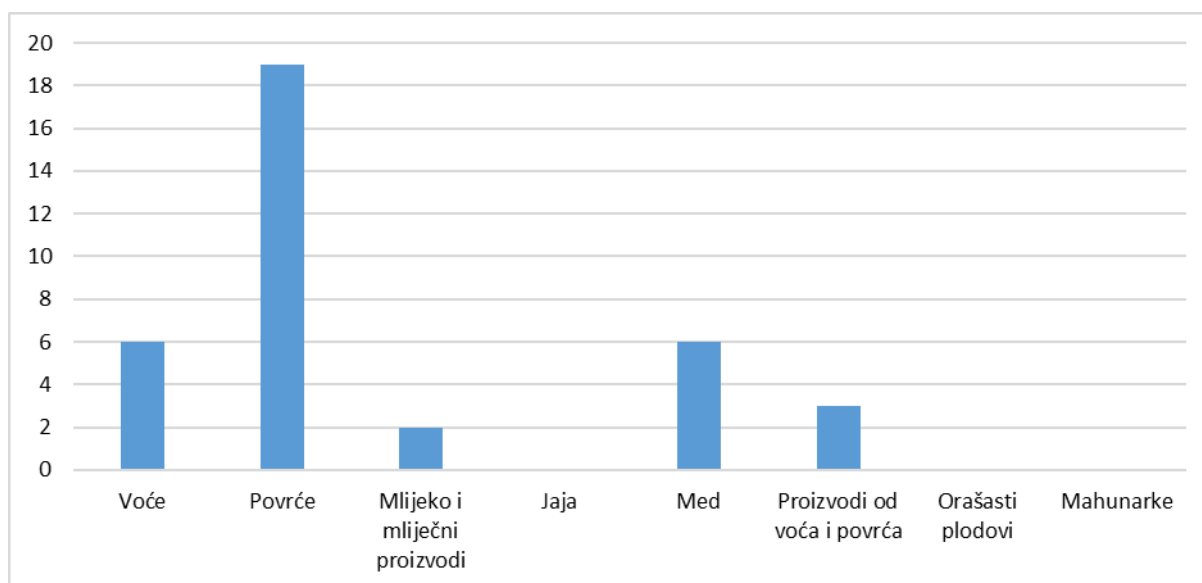
Graf 34. Zainteresiranost anketiranih poljoprivrednih proizvođača za suradnju s odgojno-obrazovnim ustanovama



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 zasadići veće količine, pod uvjetom sigurnog plasmana u odgojno-obrazovne ustanove.

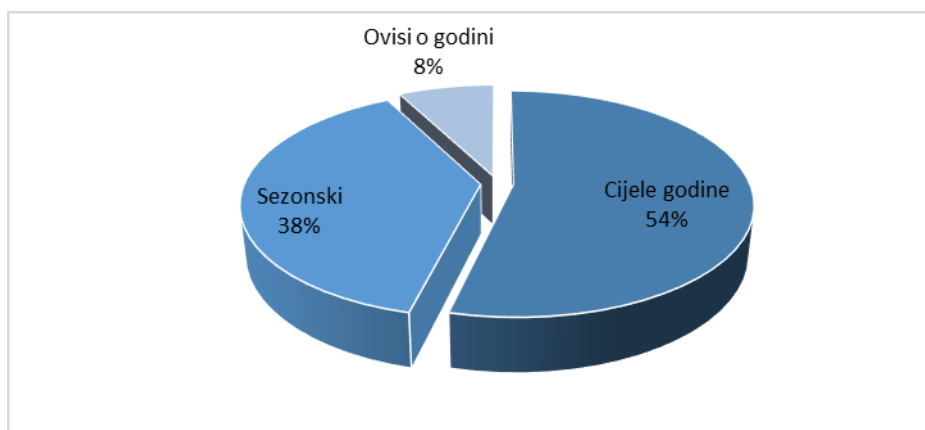
Šest poljoprivrednih proizvođača u ponudi ima voće, a samo su dva zainteresirana za suradnju s odgojno-obrazovnim ustanovama. Poljoprivredni proizvođači koji u ponudi imaju voće, zbog nemogućnosti skladištenja, imaju ga u ponudi uglavnom u periodu od svibnja do rujna.

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

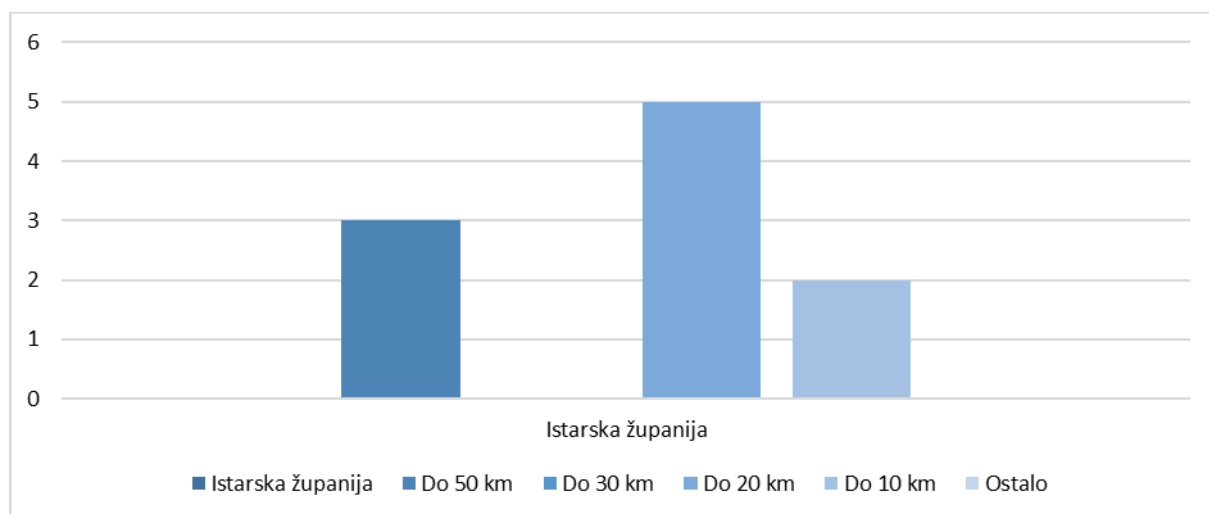
Deset (10) proizvođača zainteresiranih za suradnju s odgojno-obrazovnim ustanovama ističe da im je suradnja prihvatljiva s obzirom na broj i udaljenost ustanova te troškova dostave. Što se cijene poljoprivrednih proizvoda tiče, ona ovisi o ponudi i potražnji. Većina proizvođača smatra da cijena proizvoda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

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

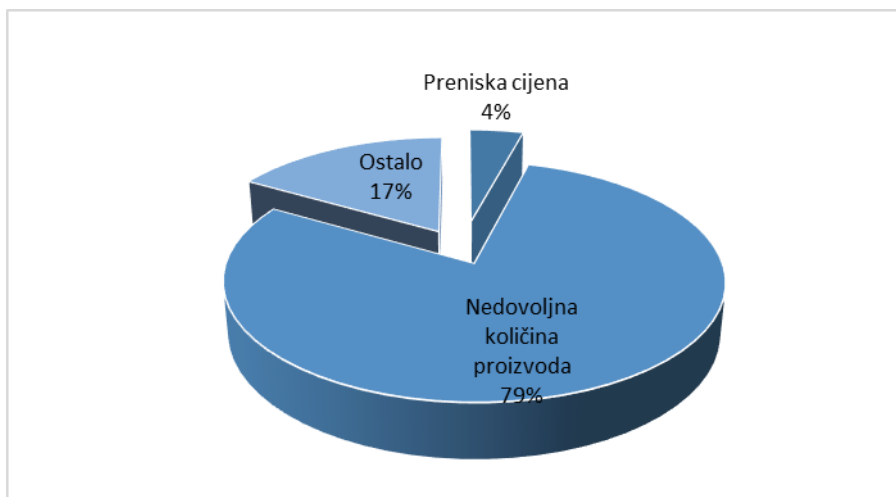
Od ukupno 34 anketirana poljoprivredna proizvođača s područja LAG-a „Sjeverna Istra“, 24 proizvođača (70,59 %) nije zainteresirano za suradnju s odgojno obrazovnim ustanovama.

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 financijskim 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.

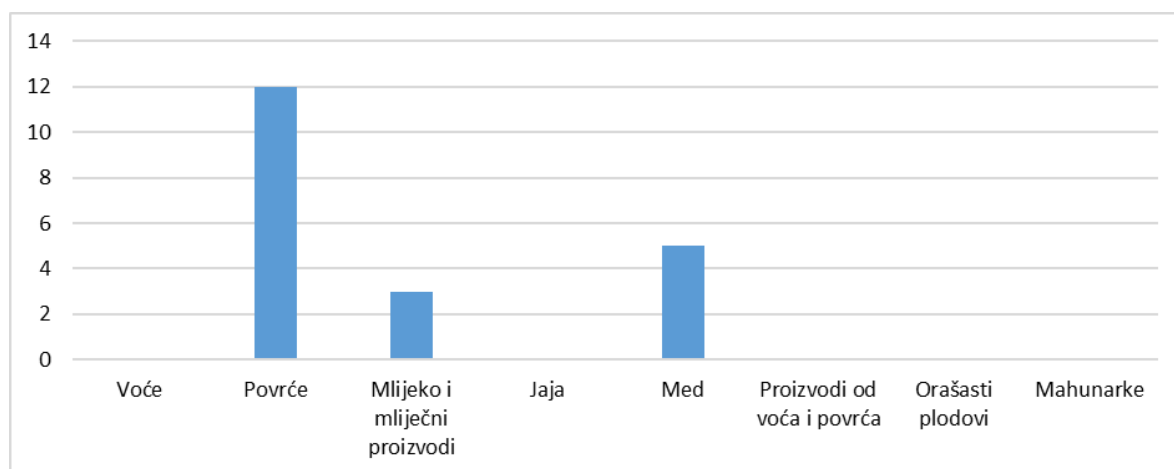
7.4.2.1. Zainteresiranost poljoprivrednih proizvođača za suradnju s odgojno-obrazovnim ustanovama

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 mliječne 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 zasadići veće količine.

Proizvođači mlijeka i mliječnih proizvoda nisu u mogućnosti svoje proizvode isporučivati odgojno-obrazovnim ustanovama, jer prodaju isključivo nepasterizirano mlijeko i mliječne 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 spremni su ih isporučivati na području bivše općine Labin.

7.4.2.5. Udovoljavanje zahtjevima temeljem važeće zakonske regulative

Iz prikupljenih podataka 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. Prilagodбом 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, usklađivanje 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 radijusa 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 svježih 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 prihvatilo 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 preuzme 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 opskrbljivao trgovine, vodio računa o zalihama, 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 funkcionira. 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 smanjit će pojedinačne troškove proizvođača. Veći broj trgovina znači veću potražnju za proizvodima, što komplicira upravljanje skladištem i zalihama 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 zajednice“, Hiiumaa, Estonija, Toomas Kokovkin ¹³

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 postavljena 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 troškove projekta s 40 %-tnim 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 selekcijski 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 agencija 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 mjesta 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. Koordinator 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 pomoć 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 prihvatila 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 daljnjim 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 daljnjim 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 tržište (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 hladnjača 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/regionalni-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 prodavali 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 mjesečne 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 poljoprivredu 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 proizveden 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 dobrovoljnom 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-križu-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 utječu 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.

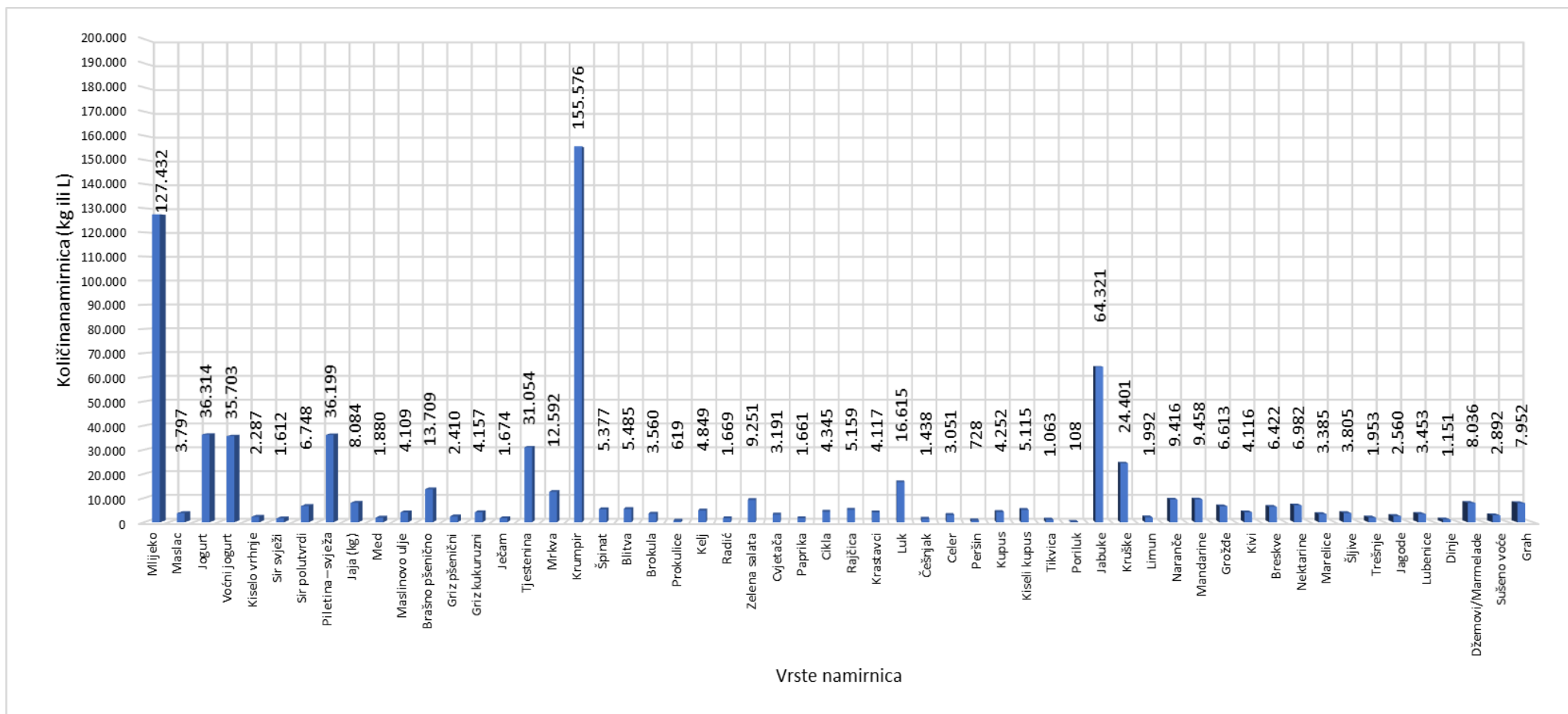
9.1. Godišnja potrošnja prema vrstama poljoprivredno-prehrambenih proizvoda

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 (dječji vrtići i osnovne škole) za poljoprivredno-prehrambenim 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 svjež	185	709	445	273	1.612
Sir polutvrdi	1.890	2.018	2.048	793	6.748
Piletina – svjež	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
Brokula	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).

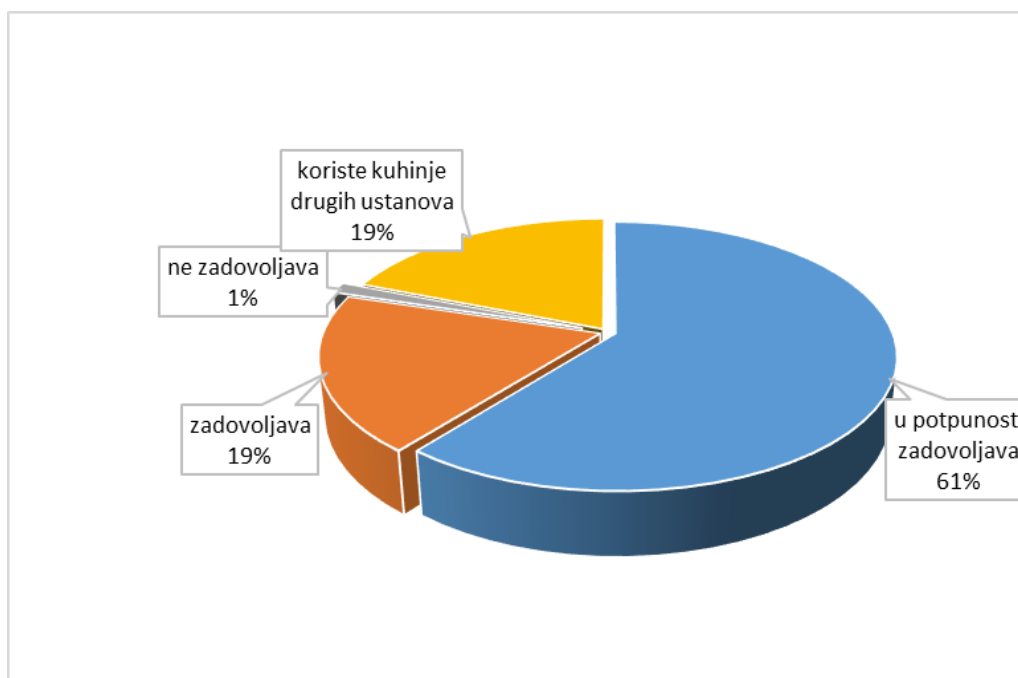
Analiza podataka pokazala je da su odgojno-obrazovne ustanove s područja Istarske županije (osim grada Pule) zainteresirane za nabavu proizvoda lokalnih proizvođača i to najviše svježeg voća i povrća, mlijeka i mliječnih proizvoda, žitarica i njihovih proizvoda te u manjim količinama meda i maslinovog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

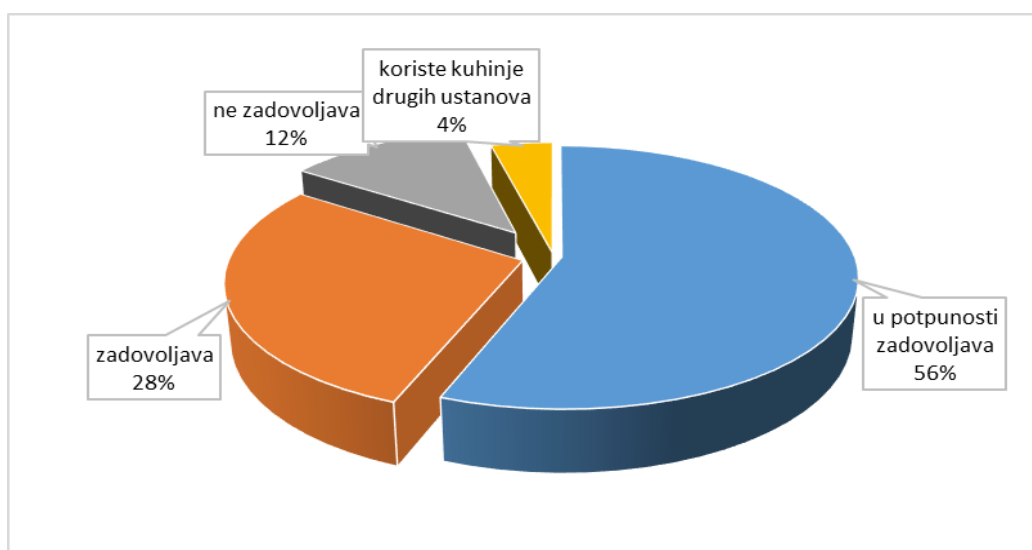
- od 79 pregledanih kuhinja **predškolskih ustanova**, sanitarno-tehnički uvjeti u potpunosti zadovoljavaju u 48 kuhinja, zadovoljavaju u 15 kuhinja, ne zadovoljavaju u jednoj kuhinji, a ostali dječji vrtići za pripremu obroka koriste kuhinje škola ili usluge drugih ustanova.

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-prehrambenih proizvoda lokalnih proizvođača.

9.3. Mogući problemi pri uvođenju lokalnih poljoprivredno-prehrambenih 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-prehrambenih proizvoda njihove ustanove

Mogući problemi	Opis problema	Moguća rješenja
Prostor	Neodgovarajuća veličina prostora kuhinje, zbog čega se koriste smrznute namirnice, koje ne zahtijevaju prostor za pripremu. Odgojno-obrazovna ustanova nema svoju kuhinju, nego za pripremu obroka koristi kuhinju druge ustanove što otežava pripremu obroka.	Dogradnja kuhinja u objektima u kojima kuhinje prostorno ne zadovoljavaju uvjete za pripremu svježih namirnica. Izgradnja kuhinja u odgojno-obrazovnim ustanovama u kojima kuhinja nije osigurana.
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 mliječnih 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 ISTR“	LAG „JUŽNA ISTR“	LAG „SJEVERNA ISTR“	LAG „ISTOČNA ISTR“
POVRČARSTVO	26	32	17	12
VOČARSTVO	18	8	5	0
MLIJEKO I MLIJEČNI 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-prehrambenih proizvoda u dječje vrtiće i osnovne škole

Mogući problem	Opis problema	Moguća rješenja
Javna nabava	Mali poljoprivredni proizvođači nisu konkurentni na javnoj nabavi poljoprivredno-prehrambenih 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-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.
E – račun	Malim poljoprivrednicima ne isplati se javnim ustanovama ispostavljati e-račun zbog dodatnih mjesečnih 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-prehrambenih 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-prehrambenih proizvoda više puta tjedno proizvođačima nije isplativa.	JLS trebale bi subvencionirati proizvodnju poljoprivredno-prehrambenih 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 tržišnici, 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 hladnjače s tehnološkom opremom koja produljuje svježinu hrane u sklopu distribucijskog centra za voće i povrće na razini županije. Cilj skladištenja je održavanje svježine 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.)

problemi sa sigurnošću hrane i sljediivosti, 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“, „prirodnog“, „zdravog“ i „pouzdanog“.²⁷ Prema Europskoj uredbi o ruralnom razvitku (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 svježiji i visoke kvalitete.
2. Stvara se izravni odnos između poljoprivrednog proizvođača i kupca.
3. Broj posrednika između poljoprivrednog proizvođača i kupca 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.

Pretpostavljene 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. Pretpostavljene prednosti kratkih lanaca opskrbe za poljoprivredne proizvođače, potrošače i lokalnu zajednicu

	PRETPOSTAVLJENE PREDNOSTI
POTROŠAČI (ODGOJNO-OBRAZOVNE 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 (kratkim 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 predpripremom 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 tržište,
- jednostavnija i brža organizacija distribucije proizvoda,
- zadržavanje kakvoće proizvoda tijekom cijelog razdoblja skladištenja,
- kontinuirana opskrba tržišta,
- proširenje postojeće ponude većim brojem vrsta voća i povrća.

Priprema za skladištenje započinje pravovremenom berbom. Sortiranje i pripremanje voća i povrća za tržište može se obavljati za vrijeme berbe ili nakon berbe. Priprema svježeg voća i povrća za tržište 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 opskrbeno-distribucijskog centra, potrebno je poznavanje uvjeta (zakoni i propisi), infrastrukturnih mogućnosti: struja (određenog napona - za veće hladnjače 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 hladnjača (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 tržištu i lakši plasman namirnica, uključujući i plasman u odgojno-obrazovne ustanove.

Izgradnjom otkupno-distribucijskog centra s najsuvremenijom 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 uvijek 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 mladih 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 zadruga 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 zadruga 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 predpripremom 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,
- pomoć 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-sredisnjaistra.hr/wp-content/uploads/2013/09/LOKALNA-RAZVOJNA-STRATEGIJA-LAG-a-SREDI%C5%A0NJA-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-privatnog-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, Karojba, 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	Potpician
3.	Dječji vrtić Mali medvjed Pićan	Pićan	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, Karojba, 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	Rovinjско 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	Kaštel, 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 Višnjan		Kaštelir, Vižinada

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, Šušnjeвица
4.	Osnovna škola Vladimira Nazora Potpićan	Potpićan	Sv. Katarina, Pićan
5.	Osnovna škola "Vitomir Širola-Pajo" Nedešćina	Nedešćina	Sv. Martin
6.	Osnovna škola Ivana Batelića Raša	Raša	

11.3. Popis anketiranih poljoprivrednih proizvođača

11.3.1. Anketirani proizvođači LAG „Središnja Istra“			
	JLS	Proizvođač	Adresa
1.	Poreč	PO Poropat	Kirmenjask 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	Zarečje 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	Srbinjask 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	Boljunske 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 brijeg 42, Pazin
52.	Motovun	OPG Fabianić	Lazi 79, Motovun
53.	Cerovlje	OPG Opatić Nardi	Oravići 73, Cerovlje
54.	Pazin	OPG William Hrvatinić	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	Carlja 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 Loborika	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. ogranak 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, Galizana
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	Majkovic, 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.	Piće	OPG Biserka Benazić	Benazići 101, Piće
4.	Raša	OPG Cvetko Gortan	M.V. Ilirik 50, Raša
5.	Piće	OPG Danijel Carić	Runki 14, Piće
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, Šušnjevića
9.	Piće	OPG Željko Belušić	Andrašica 13, Sv. Katarina
10.	Kršan	OPG Valković Albino	Krbuni 40, Potpiće
11.	Piće	OPG Slivar	Zajci 26, Piće
12.	Kršan	OPG Erminjo Babić	Zatka 18, Čepić
13.	Piće	OPG Bažon	Kukurini 10b
14.	Kršan	OPG Ferboković	Čepić 25
15.	Sv. Nedelja	OPG Alma Buršić	Kraj draga 6, Sv. Martin
16.	Piće	OPG Ana Petračić	Jakomići 9b, Piće
17.	Piće	OPG Džehva Švić	Švići 30a, Jakomići
18.	Piće	OPG Andrea Tončetić	Piće
19.	Kršan	OPG Zoran Celić	Karbune 39, Potpiće
20.	Kršan	OPG Šahdanović – Sirana Zlata	Industrijska 4, Potpiće

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	Cijeje 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		Cijeje godine
10.	Motovun OPG Dantinjana	Voće – jabuke, šljive, trešnje	Ovisi o godini	Sezonski
		Sok od jabuke		Cijeje godine
11.	Pazin OPG Paolo Sirotić	Povrće – luk, krumpir, češnjak	Proizvede koliko može prodati	Cijeje godine
12.	Pazin OPG Pamić Nefat	Povrće – krumpir, češnjak, luk, kupus, sezonsko povrće	Proizvede koliko može prodati 3,00kn/kg krump.	Cijeje 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	Cijeje 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	Cijeje godine
26.	Višnjana 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 mliječni proizvodi	Po potrebi	Cijeje godine
28.	Poreč OPG Goran Prekalj	Voće – trešnje, breskve, nektarine, kruške		Sezonski
		Med	Ovisi o godini	Ovisi o godini
		Maslinovo ulje	Ovisi o godini	Cijeje godine

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

	JLS/Proizvođač	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.	Lupoglav OPG Baričević 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 Hrvatini	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/Proizvođač	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 kravljji sir 55,00 kn/kg Kravlja 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		Cijeje godine
9.	Brtonigla OPG Radošević	Mliječni proizvodi – polutvrđi sir, skuta	10 000 kg	Cijeje godine
10.	Buzet OPG Milan Krušvar	Palenta 22,00 kn/kg Griz od pira 30,00 kn/kg		Cijeje godine
14.	Buje OPG Goran Gardoš	Povrće	Po potrebi	Sezonski
		Proizvodi od voća i povrća Maslinovo ulje		Cijeje godine
18.	Buzet Obrt Majcani	Mlijeko Mliječni proizvodi		Cijeje godine
19.	Umag	Povrće – sezonsko Voće – sezonsko (lubenice, dinje, kruške, jabuke, šljive, breskve, jagode)	Po potrebi u dogovoru s kupcima	Cijeje godine (povrće) Voće (proljeće/ljeto)
23.	Buzet	Krumpir	Po potrebi	Cijeje 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	Cijeje godine
19.	Kršan OPG Zoran Celić	Povrće – sezonsko + plastenik	Prema potrebi	Cijeje 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 mliječni 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		
Brokula		
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		
Marellice		
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 mliječnih 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 predškolskim ustanovama - 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 uvođenju lokalnih poljoprivredno-prehrambenih proizvoda njihove ustanove	120
Tablica 38. Anketirani poljoprivredni proizvođači prema vrsti proizvodnje	122
Tablica 39. Iskazani problemi proizvođača pri uvođenju 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 ustanovama	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-prehrambenim 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 sufinansiranja: 90% EU, 10% RH

Poljoprivredni fond za ruralni razvoj: Europa ulaže u ruralna područja