



AGRISHORT

USPOSTAVA KRATKIH OPSKRBNIH LANACA I
KONKURENTNOG POLJOPRIVREDNOG SEKTORA
U PREKOGRANIČNOM PODRUČJU KROZ
INSTITUCIONALNU SURADNJU



AGRISHORT

Uspostava kratkih opskrbnih lanaca i konkurentnog poljoprivrednog sektora u prekograničnom području kroz institucionalnu suradnju.



<i>Osnovne informacije o projektu</i>	<i>2</i>
<i>Projekt AgriShort</i>	<i>3</i>
<i>Implementirane aktivnosti u sklopu AgriShort projekta</i>	<i>4</i>
<i>Doprinos rezultatima Programa</i>	<i>5</i>
<i>Rezultati provedbe projekta</i>	<i>6</i>
<i>Međimurski kratki opskrbi lanac</i>	<i>7</i>
<i>Članovi kratkog opskrbnog lanca i proizvodi koji ulaze u kratki opskrbni lanac</i>	<i>8</i>
<i>OPG MESARIĆ MATIJA</i>	<i>9</i>
<i>OPG ZLATKO BAHUN</i>	<i>10</i>
<i>OPG LOVRENČIĆ</i>	<i>11</i>
<i>OPG ZADRAVEC JASMINKA</i>	<i>12</i>
<i>MIRJANA BIBER</i>	<i>13</i>
<i>OPG NEDIN SARAČ</i>	<i>14</i>
<i>OPG LISJAK</i>	<i>15</i>
<i>OPG BOROVIĆ</i>	<i>16</i>
<i>OPG PRELOŽNJAK CHRISTIAN</i>	<i>17</i>
<i>OPG ŽELJKO VUGRINEC</i>	<i>18</i>
<i>HOLERA d.o.o.</i>	<i>19</i>
<i>VINARIJA PREINER</i>	<i>20</i>
<i>VINARIJA TOMŠIĆ</i>	<i>21</i>
<i>OPG ANICA BOHANEC</i>	<i>22</i>
<i>OPG KOS</i>	<i>23</i>
<i>OPG KOVAČIĆ</i>	<i>24</i>
<i>OPG TRUPKOVIĆ</i>	<i>25</i>
<i>PULLULO d.o.o.</i>	<i>26</i>
<i>OPG LESJAK</i>	<i>27</i>
<i>OPG HAŽIĆ</i>	<i>28</i>

OSNOVNE INFORMACIJE O PROJEKTU



Vodeći partner:

Javna ustanova za razvoj Međimurske županije REDEA

Projektni partneri:

PORA Regionalna razvojna agencija Koprivničko-križevačka županije
Zala Termálvölgye Egyesület
Balatoni Integrációs Közhasznú Nonprofit Kft.

Ukupna vrijednost projekta:

206.727,05 EUR

Udio financiran iz EU:

175.717,97 EUR

Razdoblje provedbe:

1. svibnja 2017. - 31. kolovoza 2018. godine

Program:

Interreg V-A Program suradnje Mađarska-Hrvatska 2014.-2020.

Prioritetna os 3:

Suradnja - Poboljšanje institucionalnih kapaciteta i učinkovita javna uprava



AGRISHORT

Projekt AgriShort usmjeren je na poticanje suradnje i edukacije predstavnika službi i institucija u poljoprivredno – prehrambenom sektoru s ciljem uspostave kratkih opskrbnih lanaca u prekograničnom području Mađarske i Hrvatske. Vodeći partner na ovom projektu sudjeluje još jedan hrvatski partner, PORA Regionalna županijska agencija Koprivničko-križevačke županije te dva partnera iz Mađarske: Zala Termálvölgye Egyesület i Balatoni Integrációs Közhazsnó Nonprofit Kft.

Specifični cilj projekta
je unaprijeđenje institucionalnih kapaciteta kroz uvođenje modela kratkih opskrbnih lanaca kako bi se potaknulo njihovo aktivno uključivanje u razvoj poljoprivredno – prehrambenog sektora.



Opći cilj projekta
predstavlja povezivanje predstavnika institucija i službi te poticanje prijenosa znanja i vještina koje su neophodne za pružanje podrške razvoju poljoprivredno – prehrambenog sektora u prekograničnom području.

Ciljne skupine AgriShort projekta su:

- lokalna razina: jedinice lokalne samouprave, različiti oblici poljoprivrednih udruženja kao što su udruge, zadruge i klasteri
- županijska razina: jedinice regionalne samouprave, lokalne akcijske grupe
- nacionalna razina: institucije koje pružaju podršku razvoju poljoprivredno – prehrambenog sektora, institucije koje djeluju na području tržišta rada, obrazovne institucije te šira javnost.

Implementirane aktivnosti u sklopu AgriShort projekta:

1. izrada dviju studija: "Analiza stanja u poljoprivredno - prehrambenom sektoru"
2. organizacija sastanka sa stručnjacima za potrebe izrade zajedničkog dokumenta "Kratki opskrbeni lanci u prekograničnom području"
3. izrada zajedničkog dokumenta: "Kratki opskrbeni lanci u prekograničnom području"
4. organizacija zajedničke radionice: "Jačanje kapaciteta institucija s ciljem osnivanja kratkih opskrbenih lanaca"
5. organizacija zajedničke radionice: "Razvoj poljoprivredno – prehrambenog sektora kroz kratke lance opskrbe"
6. izrada smjernica za predstavnike institucija i službi: "Vodič za uspostavu kratkih opskrbenih lanaca?"
7. organizacija dvaju studijskih putovanja u Austriju
8. organizacija treninga za radnu skupinu koja će raditi na osnivanju KOL-ova
9. identifikacija potencijalnih članova kratkih opskrbenih lanaca te osnivanje formalnog ili neformalnog udruženja
10. priprema poslovnih planova za novo – osnovane kratke opskrbenne lance
11. izrada vizualnog identiteta za novo – osnovane kratke opskrbenne lance
12. razvoj IT sustava za mađarske i hrvatske kratke opskrbenne lance.





Doprinos rezultatima Programa:

- broj događaja koji su usmjereni podizanju svijesti javnosti s ciljem promicanja održivog razvoja: **11**
- broj organiziranih događanja u sklopu projekta: **21**
- broj osoba na koje projekt imao izravan pozitivan utjecaj: **490**
 - broj novoizrađenih dokumenata i studija: **4**
 - broj novih metoda i foruma za prijenos znanja stvoreni u okviru projekta:
- 1 web stranica s online forumom za prijenos znanja**
 - broj kratkih opskrbnih lanaca osnovanih na pograničnom području u okviru projekta: **4**.

Food supply chain groups in Croatian and
Hungarian rural areas



Rezultati provedbe projekta:

- novo znanje
- kvalificirano osoblje u javnim ustanovama
- razmjena iskustva
- jačanje svijesti ustanova o značaju suradnje i poljoprivredne proizvodnje
- stvaranje mreže zastupnika ustanova
- stvaranje novih modela za suradnju (KOL)
- poticanje održivog ekonomskog rasta u lokalnim zajednicama





Međimurski kratki opskrbi lanac "Najbolje 'z Međimurja"

Definicija Europske Unije za KOL: "Pod KOL-om se obično podrazumijevaju lokalni proizvođači koji zajedno djeluju u cilju promocije lokalnog tržišta poljoprivrednih proizvoda. Takva partnerstva pomažu u unapređenju ruralnog razvoja, stvarajući nove načine prodaje lokalnih poljoprivrednih proizvoda te na taj način privlače nove kupce. Partnerstva njeguju suradnju između lokalnih poljoprivrednih gospodarstava, turizma i prehrambenog sektora."

U sklopu AgriShort projekta jedna od aktivnosti je uspostava kratkih opskrbnih lanaca u prekograničnom području Hrvatske i Mađarske. U Međimurskoj županiji su, na temelju terenske evaluacije svakog prijavljenog poljoprivrednog gospodarstva, odabrani najkvalitetniji proizvođači i najbolji proizvođači pod zajedničkom oznakom "Najbolje 'z Međimurja".

U kratko opskrbnom lancu "Najbolje 'z Međimurja" u samome središtu pozornosti je proizvođač zajedno s najboljim proizvodima koje on 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.

U NASTAVKU OVE BROŠURE PREDSTAVLJAMO VAM PRVE ČLANOVE KRATKOG OPSKRBNOG LANCA "NAJBOLJE 'Z MEĐIMURJA" I NJIHOVE NAJBOLJE PROIZVODE.



• OPG MESARIĆ MATIJA - krumpir - plavi, bijeli i crveni, bundeve - butternut, hokaido, kabocha (zeleni).

• OPG ZLATKO BAHUN - meso škotskog goveda iz ekološkog uzgoja.

• OPG LOVRENČIĆ - međimursko meso iz tradicionalne, takozvane tiblice (miješano, šunka, kare, vratina, špek, kobasice), drvena tiblica (2 kg, 3 kg), meso u bučinom ulju, kobasice (1 kg), debrecinke (1kg), slanina (kosa na mast), namaz - slanina s mesom, svinjska mast, čurke (krvavice), dimljena koljenica (buncak), dimljena rebra, dimljene nogice, svinjske kože.

• OPG ZADRAVEC JASMINKA - kozji sir - mladi, dimljeni, polutvrdi, sirutka.

• MIRJANA BIBER - bućino ulje, brašno od buće, heljdina kaša, brašno od heljde.

• OPG NEDIN SARAČ - svježa borovnica, vitaminska bomba, 4 vrste sirupa: josta, aronija, crni ribizl, crveni ribizl, pekmezi - josta, borovnica, aronija, crni + crveni ribizl, aronija + crveni ribizl, aronija sa stevijom.

• OPG LISJAK - svježa borovnica (ekološka), pekmez od borovnica.

• OPG BOROVIĆ - ekološki lješnjaci.

• OPG PRELOŽNJAK CHRISTIAN - svježa čili papričica.

• OPG ŽELJKO VUGRINEC - lješnjak, hladno prešano ulje od lješnjaka.

• HOLERA d.o.o. - bućino ulje 100%, pržene bućine koštice, različito sezonsko povrće - salnati krastavci, krastavci za kiseljenje, paprika babura, češnjak, kupus (svježi i za kiseljenje), rajčica.

• VINARIJA PREINER - vino - graševina (suhi, 2017.), sauvignon (suhi, 2017.), muškati (poluslatki, 2017.), cuvee (graševina, šipon, silvanac, rajnski, 0,75 l).

• VINARIJA TOMŠIĆ - vino - sauvignon (suhi, 2017.), muškati žuti (poluslatki, 2017.), zeleni silvanac (poluslatki, 2017.), sauvignon cabernet crni (suhi, 2016.), rose pjenušac (brut, 2015.), graševina (izborna berba, slatki, 2011., pušipel (suhi, 2016.).

• OPG ANICA BOHANEK - svježa ekološka aronija (bobice).

• OPG KOS - matični eko sok od aronije, bio čaj aronija (u prahu i pakiran u filter vrećice), aronija prah, aronija superbobice.

• OPG KOVAČIĆ - tjestenina od pira i heljde, mlinci od pira i heljde, batat, sezonsko povrće - krastavac, patliđan, paprika, salata, kukuruz šećerac.

• OPG TRUPKOVIĆ - med od kestena, med od bagrema, cvjetni med.

• PULLULO d.o.o. - ekološki prženi lješnjaci, ekološki maslac od lješnjaka, ekološko hladno prešano ulje od lješnjaka, ekološko brašno od lješnjaka.

• OPG LESJAK - eko matični sok od aronije, čaj od aronije.

• OPG HAŽIĆ - svježe jabuke sorata idared, zlatni delišes, jonagold i granny smith, međimurski sok od jabuke- bistri (0,33 lit, 1 lit), međimurski sok od jabuke- mutni (0,33 lit, 1 lit, 5 litara u bag in box ambalaži), međimurski sok od grožđa (1 lit) • međimurske sušene jabuke (100 g), čaj od cvjetova bazge (30 g) • čaj od koprive (30 g), vino u buteljama: Graševina, suho 2015., Sauvignon bijeli, suho 2017., Chardonnay, polusuho 2015., Chardonnay, suho 2016., Traminac mirisavi, poluslatko 2015. i Traminac mirisavi, suho 2016.



 Kralja Tomislava 1a, 40319 Belica

 +385 99230 2722

 opgmesaricmatija@gmail.com



OPG MESARIĆ MATIJA



Proizvodi OPG Mesarić Matija koji ulaze u kratki opskrbi lanac:

- krumpir - plavi, bijeli i crveni
- bundeve - butternut, hokaido, kabocha (zelena).

U samom srcu Međimurja smještena je Općina Belica iz koje dolazi mlada obitelj Mesarić. Nositelj gospodarstva je gospodin Matija Mesarić. Bavljenje poljoprivrednom proizvodnjom naslijedio je od oca Damira koji se također bavi poljoprivredom, proizvodnjom bučinog ulja. Iako je gospodarstvo smješteno u mjestu koje zbog svoje proizvodnje posjeduje spomenik krumpiru, OPG Mesarić se ne

bavi tipičnom proizvodnjom bijelog krumpira. Njihova prepoznatljivost temelji se na proizvodnji plavog, crvenog i bijelog krumpira te butternut, hokaido i kabocha bundeve. Kako bi se osigurala sljedivost proizvoda, ova obitelj ima nadzor nad cjelokupnim procesom proizvodnje, od sadnje, berbe, pakiranja, direktne prodaje krajnjem kupcu te marketinga.



 Poljska 19, 40315 Mursko Središće

 +385 99742 9989

 zlatko.bahun@ck.t-com.hr

OPG ZLATKO BAHUN

Sa zelenih ekoloških pašnjaka dolazi obitelj Bahun. Njihova proizvodnja bazira se na uzgoju škotskog goveda u Međimurju. Svatko tko je prolazio pored njihovog imanja u Vrtišincu naziva Šlavonci nije mogao ne zamijetiti dugodlaka, rogata i raščupana goveda koja leže u travi. Imanje postoji od 2005. godine, a upravo su oni kao prvi u Hrvatskoj uvezli matično stado šest krava i jednog bika. Gospodin Zlatko, ne samo da proizvodi jedinstveni me-

đimurski proizvod, već se dodana vrijednost očituje u ekološkim principima uzgoja škotskog goveda. Za svoja goveda gospodin Zlatko tvrdi da su "kosilice bez benzina" jer se njihova prehrana primarno temelji na zelenoj paši koja čini glavnu zamjenu za umjetna krmiva. Kako bi se osigurala ispravnost ekološkog uzgoja, odnosno kako bi se utvrdilo da prehranu goveda ne čine antibiotici i hormoni, kontrolu uzgoja vrši ovlaštena nadzorna stanica.

Proizvodi OPG Zlatko Bahun koji ulaze u kratki opskrbi lanac:

- meso škotskog goveda iz ekološkog uzgoja.





Čakovečka 14, Palovec,
40321 Mala Subotica
+385 98 908 1968
opg.lovrencic@gmail.com

OPG LOVRENČIĆ

Već duži niz godina proizvode tradicionalne međimurske suhomesnate proizvode koji se spremaju na već pomalo zaboravljene, tradicionalne načine. Od polja do stola je doslovno njihova nit vodilja jer u sklopu ratarske proizvodnje, obrađuju oko 17 hektara zemljišta čiju strukturu čine kukuruz, soja, tritikale te pšenica. Navedene kulture skladište u vlastitim silosima, a zatim ih prerađuju u mješavini stočne hrane i proizvode hranu za životinje te uzgajaju iste od krmača preko odojaka do tovljenika, obrađuju meso i sami promoviraju svoje proizvode. Cjelokupni posao

zasniva na isključivo obiteljskom radu. Kvalitetu njihovih proizvoda prepoznala je i domaća gastronomija, pa tako na suhe kobasice, miješano meso ili šunku možete naići u brojnim ugostiteljskim objektima u Međimurju. Kako bi održali kvalitetu ali ujedno i očuvali svježinu, svi proizvodi se vakumiraju i pravilno skladište u hladnjacima. Osim već spomenutim kobasicama, miješanim mesom i šunkom, kod OPG Lovrenčić se možete "zasladiti" i koljenicama, slaninama s komadićima mesa, debrecinkama, vratinom te mnogim drugim proizvodima.

Proizvodi OPG Lovrenčić koji ulaze u kratki opskrbi lanac:

- međimursko meso iz tradicionalne, takozvane tiblice (miješano, šunka, kare, vratina, špek, kobasice), drvena tiblica (2 kg, 3 kg), meso u bučinom ulju, kobasice (1 kg), debrecinke (1kg), slanine (kosana mast), namaz - slanine s mesom, svinjska mast, čurke (krvavice), dimljena koljenica (buncak), dimljena rebra, dimljene nogice, svinjske kože.





📍 Oporovec 138, 40323 Prelog
 📞 +385 98 178 2368
 ✉️ jasminka.zadavec68@gmail.com

OPG ZADAVEC JASMINKA



Proizvodi OPG Zadavec Jasminka koji ulaze u kratki opskrbi lanac:

- kozji sir - mladi, dimljeni, polutvrđi
- sirutka.

Bijele koze zaštitni su znak obiteljskog poljoprivrednog gospodarstva Zadavec, a malo je onih koji nisu čuli za živopisnu i veselu gospođu Jasminku i njezine sireve. Imanje i sirana obitelji Zadavec nalazi se u Oporovcu, nedaleko grada Preloga, a uz svoje sireve - dimljeni, polutvrđi i mladi, nudi i kozje mlijeko te sirutku. Na njihovom imanju uzgajaju se koze sanske pasmine, a sirevi ovih koza prepoznati su po kvaliteti te su nagrađivani diljem Hrvatske. Vrata njihovog imanja svima su otvorena te se u sklopu imanja nalazi kušaonica sireva u kojoj možete

vidjeti obiteljsku ostavštinu od prije četiri generacije. Kako bi brojnim zadovoljnim kupcima omogućili uvid u njihovo imanje, svake godine organiziraju "Dane otvorenih vrata" gdje je posjetiteljima omogućeno druženje s kozama, degustacija sireva, obilazak imanja te razgledavanje obiteljskog muzeja. Kako obitelj Zadavec teži zajedništvu i međusobnoj suradnji, započeli su projekt "Jeden grunt" kojem je glavni cilj okupljanje lokalnih proizvođača i proizvođača na jednom gospodarstvu te približavanje starih zanata i običaja domaćim ljudima.



Glavna 24, 40317 Podturen

+385 40 847-075, +385 98 137 1592

info@opg-biber.com



MIRJANA BIBER

Zamamni mirisi koji se šire prilikom punjenja boca u skladištu obitelji Biber dolaze od crnog bučinog ulja koje je prepoznatljivo upravo po svom intenzivnom i bogatom okusu i mirisu, a ono nastaje kao posljedica predanog i marljivog rada obitelji Biber iz Podturna. U samim počecima, obitelj je sadila tikve uljarice isključivo za vlastitu proizvodnju, ali zbog odličnih recenzija prijatelja i članova obitelji, 2002. godine odlučili su se na intenzivniju sadnju tikva uljarica. Danas OPG ima buču na više od 15 ha poljoprivredne površine.



Proizvodi OPG Mirjana Biber koji ulaze u kratki opskrbi lanac:

• bučino ulje • brašno od buče • heljdina kaša • brašno od heljde.

Nositeljicu OPG-a, gospođu Mirjanu, nerijetko se može vidjeti na sajmovima gdje svakom kupcu rado objašnjava svaki dio proizvodnje i prerade svojih proizvoda. OPG je dobitnik brojnih nagrada, pa je tako potrebno istaknuti kako su 2014. godine u sklopu Projekta "Zlata vrijedan", dobili brončanu medalju u izboru najboljeg OPG-a na razini Republike Hrvatske. Osim bučinog ulja, obitelj Biber se zbog težnje k zdravijoj prehrani odlučila na uzgoj ratarskih kultura, pa tako na međimurskim poljima siju heljdu, ječam i proso. Iz navedenih kultura proizvode brašna koja se mogu upotrijebiti kao zamjena za bijelo, pšenično brašno.





Slavka Kolara 43, 40000 Čakovec



+385 91 912 0385



opg.sarac@gmail.com

OPG NEDIN SARAČ

Slijedeći trend zdrave prehrane, obitelj Sarač odlučila se na uzgoj i preradu bobičastog voća, izuzetno ljekovitih i funkcionalnih biljaka. Od samih početaka pa sve do danas, glavna osoba u cijelom tom procesu je gospođa Spomenka koja je jedna od najprepoznatljivijih osoba na svakome sajmu. Gospođa Spomenka i njezina obitelj Medimurcima su poznati po raznim pekmezima i sokovima koji se rade vlastoručno, isključivo na njihovom gospodarstvu od isključivo njihovih voćaka. U ponudi imaju "Vitaminsku bombu" koja je za sada jedina na području Međi-

murja i okolice, a u sebi sadrži 6 vrsta voća (aroniju, jostu, borovnicu, sibirsku borovnicu, crni i crveni ribizl), također nude i matični sok od aronije, pekmeze (josta, borovnica, aronija, crni i crveni ribizl, aronija+crveni ribizl te aroniju sa stevijom), razne sirupe te svježe voćne plodove i lješnjake. Sav taj asortiman proizvoda dolazi od samo 3 ha poljoprivrednih površina, ali potrebno je napomenuti kako se uzgoj voća na njihovom imanju odvija u čistom okruženju prirode, udaljeno od prometnica, tradicionalnim načinom obrade tla bez uporabe bilo kakvih kemijskih preparata.

Proizvodi OPG Nedin Sarač koji ulaze u kratki opskrbi lanac:

- svježja borovnica
- vitaminska bomba
- 4 vrste sirupa: josta, aronija, crni ribizl, crveni ribizl
- pekmezi - josta, borovnica, aronija, crni + crveni ribizl, aronija + crveni ribizl, aronija sa stevijom.





 Maršala Tita 47, Šenkovec
 40000 Čakovec
 +385 98 934 2671
 borovnice.lisjak@gmail.com



OPG LISJAK



Proizvodi OPG Lisjak koji ulaze u kratki opskrbni lanac:

- svježa borovnica (ekološka)
- pekmez od borovnica.

Iz Šenkovca dolazi mlada obitelj Lisjak koja se bavi proizvodnjom ekoloških borovnica. Nasad njihovih američkih borovnica prostire se iza same obiteljske kuće na površini od 1,17 ha. Ova obitelj je od početka počela s intenzivnim radom, pa su tako odmah u počecima odradili mjere predostrožnosti i zaštitili sav nasad zaštitnom mrežom i uveli sustav navodnjavanja. Svi poslovi se obavljaju u krugu obitelji te se sve radi vlastoručno, bez doticaja mehanizacije.

Osim svježih borovnica, OPG nudi i pekmez od borovnica (s ili bez šećera). O njihovim proizvodima govori i sama činjenica kako su zbog izrazite potražnje morali odustati od ponude na lokalnoj tržnici jer jednostavno, proizvodi nisu stizali do tamo. Ukoliko niste dovoljno brzi prilikom narudžbe borovnica, iste se mogu probati i u mnogim domaćim ugostiteljskim objektima kao što su Mala hiža i Međimurski dvori.



 Donji Pustakovec 89, 40323 Prelog

 +385 95 894 9062

 eko.ljesnjaci.borovic@gmail.com

OPG BOROVIĆ

Iz mjesta Donji Pustakovec dolazi Ivan Borović, mladi poljoprivrednik od samo 28 godina koji je već sada učinio nešto što nitko u Međimurju nije – postao je najveći međimurski proizvođač lješnjaka. Njegov nasad prostire se na ukupno 12 hektara te je potrebno staviti naglasak da se cjelokupni nasad tretira prema ekološkim principima, odnosno radi se o ekološkom uzgoju. S obzirom na veličinu nasada, njegovi lješnjaci dostupni su tijekom cijele go-

dine. Nedugo nakon preuzimanja OPG-a, Ivan je sklopio suradnju s drogerijskim lancem dm Hrvatska kojem isporučuje 80% ukupne godišnje proizvodnje. Preostalih 20% OPG prodaje na kućnom pragu, zapakirano u vrećice zapremnine od 200 grama. Ambicioznost i želja za napretkom rezultirale su ulaganjem u nove skladišne prostore, nabavu nove mehanizacije i u konačnosti konstantnim razvojem vlastitog gospodarstva.

Proizvodi OPG Borović koji ulaze u kratki opskrbi lanac:

- ekološki lješnjaci.





🏠 Žarkovice 1, 40305 Nedelišće
 📞 +385 98 570 185
 ✉ christian.preloznjak@gmail.com



OPG PRELOŽNJAK CHRISTIAN

"Jezus Kristuš kak je žarko" odgovor je na pitanje svake osobe koja je probala proizvode OPG-a Preložnjak Christian. Sve većom otvorenošću ljudi prema drugim kulturama i gastronomiji, razvio se upravo ovaj mali obiteljski posao. Naime, gospođa Saša i njezin suprug Christian bave se uzgojem svježih čili papričica na površini od 0,1 ha, ali također sve se više traže i sadnice ovih biljaka. Proizvode ove obitelji najviše ljudi prepoznaje po imenu "Kristoš". Ime objedinjuje domaći tabasco umak, razne namaze, džemove od ljutih papričica i druge ljute proizvode. Vrlo

važna stvar koju je potrebno spomenuti je da njihove papričice mogu poprimiti ljutinu od 0 do 2/2.5 milijuna scovila, a ona ovisi o količini kapsaicina koji se nalazi u samoj papričici. Bishop crown, naziv je papričice koju ovaj OPG proizvodi, a radi se o papričici koja odskače od ostalih proizvoda, odnosno radi se o papričici koju mogu konzumirati i oni osjetljivi na ljutinu jer je ovo blaga papričica. Osim navedenog, kod obitelji Preložnjak možete dobiti i jalapeno, tabasco, habanero, bhut jolokia, trinidad scorpion moruga te carolina reaper papričice.

Proizvodi OPG Preložnjak Christian koji ulaze u kratki opskrbi lanac:

- svježa čili papričica.





 Josipa Marčeca 11, 40305 Nedelišće

 +385 95 421 2101

 opg.vugrinec@gmail.com

OPG ŽELJKO VUGRINEC

Prije pet godina, u Nedelišću je osnovan OPG Vugrinec. U samim počecima, vlasnik, gospodin Željko Vugrinec, započeo je svoju proizvodnju s lješnjacima, orasima i trešnjama. Njegov cilj od samih početaka bio je da domaćem tržištu ponudi domaće proizvode koji su cjenovno konkurentni, a samom kvalitetom daleko superiorniji od uvoznih proizvoda i u tome je i uspio. Danas se njegovi proizvodi distribuiraju ne samo na Međimursko tržište i tržište Republike Hrvatske već i na inozemno tržište, konkretno pečeni lješnjak.



Proizvodi OPG Željko Vugrinec koji ulaze u kratki opskrbi lanac:

- lješnjak
- hladno prešano ulje od lješnjaka.



Nasad lješnjaka prostire se na 2,5 ha površine, a radi se o konvencionalnom načinu proizvodnje. Obitelj Vugrinec također sve poslove obavlja samostalno, a lješnjaci se nakon berbe ostavljaju u ljusci kako ne bi došlo do oštećenja jezgre, pa se tek prilikom potrebe lješnjaci ljušte i pakiraju. Kako bi pojačao dodanu vrijednost proizvodima, gospodin Željko od lješnjaka proizvodi i hladno prešano ulje koje se primarno koristi u ljudskoj prehrani, ali također i u kozmetičke svrhe. Za samo 4 dcl ulja potreban je jedan kilogram jezgre lješnjaka te je upravo zbog rijetkosti ovog proizvoda na tržištu i njegovih nutritivnih vrijednosti, svakim danom potražnja sve veća.



Trnavska 30, 40324 Goričan

+385 95 873 6094

holera.doo@gmail.com



HOLERA d.o.o.



Nekoliko godina unazad mladi bračni par iz Goričana, otvorio je obrt pod nazivom HOLERA d.o.o. U okruženju njihove kuće može se pronaći cijela zelena tržnica. U dugim plastenicima razvila se proizvodnja različitog sezonskog povrća, od paprike, krastavaca, češnjaka, rajčice, salate pa do kupusa (svježeg i za kiseljenje). Sve su ovo proizvodi koji se mogu pronaći kod Davora i Marine Novak. Iako imaju razno povrće, ono im nije primarni proizvod. U Međimurju su vjerojatno jedni od najpoznatijih proizvođača crnog bučinog ulja, a bundeve proizvode na površini od približno 10 ha.

Proizvodi OPG Holera koji ulaze u kratki opskrbi lanac:

- bučino ulje 100% • pržene bučine koštice • različito sezonsko povrće - salatni krastavci, krastavci za kiseljenje, paprika babura, češnjak, kupus (svjež i za kiseljenje), rajčica.



Zbog velike potražnje svih njihovih proizvoda kao i zbog širenja same proizvodnje, njihovo ulje dostupno je tijekom cijele godine, a sezonsko povrće samo u određenim periodima u godini. Također, kao i mnogi drugi proizvođači, redovito izlažu svoje proizvode na sajmovima. Sa sigurnošću se može reći kako je njihovo ulje idealan poklon, a posebice kada je u kombinaciji s prženim bučnim sjemenkama. Tako se kod njih mogu naći 4 tipa poklon paketa koji se razlikuju po veličini pakiranja ulja i prženih koštica, a sigurni smo kako bi svatko bio zadovoljan s bilo kojim paketom. Nedavno su osvojili i priznanje za nerafinirano bučino ulje.



 Sveti Urban 275, 40312 Štrigova

 +385 98 186 4963

 nenad.preiner@gmail.com



VINARIJA PREINER

Na zelenim brežuljcima poznatog vinarskog područja, Sveti Urban, smjestila se vinarija obitelji Preiner. Ova vinarska obitelj već se dugi niz godina bavi vinogradarskom proizvodnjom i proizvodnjom visokokvalitetnih vina. Do nedavno ovu vinariju vodio je gospodin Darko zajedno sa suprugom Šteficom, ali veliko zanimanje za ovaj posao pokazali su sin Nenad i kćer Ljerka koji su ovoj vinariji odlučili dati dašak mladosti i inovativnosti, pa od sada sve vode mlade snage. Nakon preuzimanja, prvo ulaganje bilo je u nove skladišne prostore i punionicu. Za svoja vina ova vinarija je osvajala nagrade na županijskoj razini. Vina Preiner poznata su i u inozemstvu pa tako izvoze vino na područje Hong Konga te se pregovara izvoz u Njemačku.



Proizvodi Vinarije Preiner koji ulaze u kratki opskrbni lanac:

- vino - graševina (suhi, 2017.), sauvignon (suhi, 2017.), muškati (poluslatki, 2017.), cuvee (graševina, šipon, silvanac, rajnski, 0,75 l).

Vinarija posjeduje dostavno vozilo kojim razvoze svoja vina (dostava se vrši utorkom i petkom) kako bi se još više omogućila pristupačnost prema kupcu. Obitelj Preiner jedan je od novijih članova "Hortus Croatiae", a svi članovi obitelji uključeni su u procese rada u vinogradima. Njihovi vinogradi se prostiru na površini od 5,26 ha poljoprivrednog zemljišta, a tu se uzgajaju razna vina od kojih se nude graševina, muškati žuti, sauvignon, cuvee koji nastaje kao mješavina graševine, šipona, silvanca i rajnskog rizlinga. O ljubavi prema vinarstvu, ali i ljudskom radu govori i činjenica da imaju vlastiti grb kojeg karakteriziraju dvije boje. Plava boja kao simbol otvorenosti, zelena boja predstavlja život, zemlju, ali i iščekivanje dozrijevanja grozda. Marljivost ljudi prikazana je kroz simbol ruke koja predstavlja čovjeka koji prihvaća suradnju onoga što mu je darovano kako bi zaštitio tradiciju i konačni plod zemlje, a to je grozd.



🏠 Železna gora 56, 40312 Štrigova

📞 +385 98 241 891

✉️ vinatomsic1@gmail.com



VINARIJA TOMŠIĆ

Tomšić vinogradarstvo i podrumarstvo obiteljsko je gospodarstvo koje, uz suprugu Tatjanu, vodi gospodin Alojz Tomšić. Samim ulaskom na imanje Tomšić, oduševit ćete se zelenim krajolikom i vinogradima koji se nalaze nekoliko metara od obiteljske kuće. Uzgojem vinove loze i proizvodnjom vina, obitelj Tomšić započela je prije trideset godina. U počecima se proizvodnja bazirala samo na vlastitim potrebama, a krajem devedesetih se krenulo u intenzivnije bavljenje podrumarstvom. Danas vinarija proizvodi ukupno osam sorata vina, uz prepoznatljiv stil kojim se najviše pažnje pridaje aromi i nježnom, ali izraženom okusu. Tako na njihovom imanju možete nabaviti sljedeća vina: sauvignon, zeleni silvanac, rose pjenušac, izbornu berbu (3,5 del), pušipel, sauvignon cabernet te muškati žuti. U sklopu ovog predivnog imanja nalazi se i kušaonica koja rado prima sve goste, ali uz jedinstveno pravilo "Ne sme tu biti ni jedan, kaj bi rekao, ja sam žedan". Kako u kušaonicu dolaze mnogobrojne grupe, osigurana je i zakuska gdje se nude autohtone međimurske delicije.

Proizvodi Vinarije Tomšić koji ulaze u kratki opskrbni lanac:

- vino – sauvignon (suhi, 2017.), muškati žuti (poluslatki, 2017.), zeleni silvanac (poluslatki, 2017.), sauvignon cabernet crni (suhi, 2016.), rose pjenušac (brut, 2015.), graševina (izborna berba, slatki, 2011., pušipel (suhi, 2016.).





 Prhovec 29, 40312 Štrigova

 +385 99 332 1270

 anicabohanec@gmail.com

OPG ANICA BOHANEC



Proizvodi OPG Anica Bohanec koji ulaze u kratki opskrbi lanac:

- svježa aronija (bobice).

Obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo Anica Bohanec nalazi se u Prhovcu, nedaleko Svetog Urbana. OPG vodi nositeljica, gospođa Anica, zajedno sa suprugom. Glavni proizvod su svježe bobice aronije koje se nalaze na površini od jednog hektara. Sve poslove vezane uz ovaj nasad isključivo obavljaju gospođa Anica i suprug. Najvažnija karakteristika, odnosno, ono po čemu se izdvajaju od ostalih proizvođača je upravo to da se u njihovom nasadu svi radovi prvenstveno odrađuju ručno od sadnje, okopavanja, plijevljenja do berbe

i pakiranja dok se mehanizacija koristi za košnju između sadnica redova aronije. Upravo iz tog razloga spomenuti nasad idealan je za uključivanje u ekološku poljoprivrednu proizvodnju, a navedeni postupak započeo je 2016 godine, tako da je trenutačno nasad aronije u postupku stjecanja prava na ekološki certifikat. Svoje bobice prodaju najviše na inozemno tržište, a manji dio prerađuju u ekološki matični sok od aronije, ali za vlastite potrebe i prodaju na kućnom pragu.



 Josipa Slavenskog 7, 40329 Kotoriba

 +385 98 172 5166

 hello@aronia-kos.eu



OPG KOS

Na samom jugoistoku Međimurja smještena je Kotoriba iz koje dolazi obitelj Kos. Njihova proizvodnja temelji se na ekološkim nasadima aronije. Jedni su od rijetkih proizvođača u Hrvatskoj, koji su uz 100 % hladno prešani matični sok, odlučili otići na višu stepenicu te razvijati proizvode kojih nema ili nisu poznati na cijelom tržištu. Tako uz sok proizvode i sušene bobice aronije koje nastaju sušenjem zrelih bobica na niskim temperaturama radi očuvanja svih prirodnih blagodati. One se odlično slažu u kombinaciji

s muslima za idealan početak dana ili pak kao zdrave grickalice za međuobrok. Bio voćni prah aronije još je jedan inovativan proizvod ovog OPG-a, a idealno se slaže uz smoothie, jogurte i druge zdrave namirnice. Kako bi se sva sirovina iskoristila, OPG usitnjuje 100% sušeni plod aronije te tako nastaje čaj od aronije. Osim ovih navedenih proizvoda, u ponudi imaju i ekološki gin od aronije, energetske pločice s bobicama aronije, blackbird's kapsule, liker od aronije te mnoge druge zanimljive proizvode.

Proizvodi OPG Kos koji ulaze u kratki opkrbni lanac:

- matični eko sok od aronije
- bio čaj aronija (u prahu i pakiran u filter vrećice)
- aronija prah • aronija superbobice.





 Kralja Tomislava 121, 40319 Belica

 +385 91 464 4007

 info.opgkovacic@gmail.com

OPG KOVAČIĆ

Obitelj Kovačić dolazi iz Belice, područja poznatog po proizvodnji krumpira, ali njihovi proizvodi nisu vezani uz krumpir. Na "beličkim" poljima raste batat gospodina Ivana i Sjetlane Kovačić. Proizvodnja batata važna je za ovaj OPG jer iz njega nastaju svi drugi proizvodi koji se izrađuju na gospodarstvu. Batat je povrće izuzetne nutritivne vrijednosti. Od sedam različitih sorti batata izrađuju se mlinci i tjestenina pri čemu se u prerađbenom procesu ne koriste jaja, soli ni aditivi tako da ih mogu konzumirati i vegetarijanci i vegani. Također, navedeni pro-

izvodi se osim s klasičnim brašnom, izrađuju i s heljdom i pirom tako da ih u svojoj prehrani mogu koristiti i osobe s celijakijom. Uz sve navedeno, OPG Kovačić bavi se i ratarskim kulturom, pirom i heljdom, od kojih se, također, rade tjestenina i mlinci. Svoje proizvode nerijetko prezentiraju na svim događajima i sajmovima u Međimurju, pa čak poneki sajam i van Međimurja. Zbog toga je i domaće tržište prepoznalo trud i rad ove obitelji pa danas sve svoje proizvode uspijevaju prodati na domaćem tržištu.

Proizvodi OPG Kovačić koji ulaze u kratki opkrbni lanac:

- tjestenina od pira i heljde • mlinci od pira i heljde • batat
- sezonsko povrće - krastavac, patliđan, paprika, salata, kukuruz šećerac.





 Rade Končara 24, Novo Selo Rok,
 40000 Čakovec
 +385 98 803 333
 ztrupko@gmail.com



OPG TRUPKOVIĆ

Još 1996. godine obitelj Trupković počela se baviti pčelarstvom. U samim počecima započelo se skromno s kupovinom 3 košnice s pčelama, bez iskustva i većeg znanja. Zahvaljujući konstantnom radu i unapređivanju znanja, pčelarstvo Trupković danas nosi titulu šampiona u tom području. Njihove pčelinje zajednice nalaze se u više od stotinu košnica smještenih u kontejnere koji se sele za pašama po Međimurju i ostalim dijelovima Hrvatske. Tako su bagremov i cvjetni med porijeklom s međimurskih šuma, livada i polja, a med od kestena i lipe iz ostalih dijelova Hrvatske.



Proizvodi OPG Trupković koji ulaze u kratki opskrbi lanac:

- med od kestena
- med od bagrema
- cvjetni med.



Sudionici su mnogobrojnih sajмова i manifestacija gdje putem degustacija pokazuju i približavaju kvalitetu svojih proizvoda. Svi proizvodi ispitani su potrebnim laboratorijskim kontrolama, a također su i stalni sudionici ocjenjivanja kvalitete meda na županijskoj, državnoj i međunarodnoj razini, o čemu svjedoče i mnogobrojna priznanja. Prvi u Međimurju su nosioci znaka 'Med hrvatskih pčelinjaka' Hrvatske poljoprivredne agencije. U radu s i oko pčela uključena je cijela obitelj pa je to ujedno i mjesto gdje su svi u zajednici s prirodom.

Iako pčelare već više od 20 godina još uvijek uče, trude se i nastoje biti što bolji u tome da ljudima što više približe život s pčelama, pčelinjim proizvodima i njihovim ljekovitim svojstvima.



 Miroslava Krlježe 17, 40323 Prelog

 +385 99 826 4855

 danijel@pullulo.hr



PULLULO d.o.o.

Na sjeveru Međimurja, između rijeke Mure i Drave, nalaze se nasadi lješnjaka obiteljske firme Pullulo d.o.o. smještene u Prelogu. Pullulo d.o.o. svoje proizvode prodaje pod brandom Hazelo. Hazelo brend okuplja liniju proizvoda iz najboljih lješnjaka ubranih na njihovoj obiteljskoj plantaži te svoje proizvode prerađuju u vlastitom pogonu za prerađu. Za svoje proizvode posjeduju EKO certifikat.



Proizvodi Pullulo d.o.o. koji ulaze u kratki opskrbi lanac:

- ekološki prženi lješnjaci • ekološki maslac od lješnjaka
- ekološko hladno prešano ulje od lješnjaka
- ekološko brašno od lješnjaka.

Osim jezgre lješnjaka, kod njih se može kupiti i hladno prešano ulje, maslac od lješnjaka, bezglutensko brašno te prženi lješnjak. Kroz svoje obiteljsko poslovanje i lokalnu proizvodnju nastoje podržati poštenu trgovinu te održivo poslovanje. Sve njihove formule uključuju samo prirodne sastojke kako bi se osigurala najveća iskoristivost prirodnih kvaliteta. Osim na domaćem tržištu, njihov brend Hazelo predstavio se na najvećem ekološkom sajmu BIOFACH u Njemačkoj gdje je dobio velike pohvale za svoje proizvode, kao i sam dizajn kojeg su sami osmislili. Svoje proizvode najviše prodaju na europskom tržištu, ponajprije u Mađarskoj, Austriji i Njemačkoj čiji restorani i hoteli koriste njihove ekološke proizvode, a ponajviše ulja i ekološka žestoka pića (liker, rakiju i votku) koju oni također izrađuju iz lješnjaka.



Ivana Gorana Kovačića 50,
40000 Čakovec
+385 98 813 730; +395 98 907 7485
info@opg-lesjak.hr



OPG LESJAK



Proizvodi OPG Lesjak koji ulaze u kratki opskrbi lanac:

- eko matični sok od aronije • čaj od aronije.

OPG Lesjak među većim je uzgajivačima aronije u sjeverozapadnoj Hrvatskoj. Sve veća potreba za ovom iznimno zdravom i ukusnom biljkom te želja za ekološkom proizvodnjom hrane, nagnale su ovu mladu obitelj na pokretanje uzgoja aronije. U 2012. godini zasadili su prvih 200 sadnica, a danas ih broje preko 2000. Proizvode gospodina Darija, točnije ekološki matični sok od aronije, zasigurno ste susretali u ljekarnama te trgovinama zdrave prehrane. Sama činjenica što njihovi proizvodi završavaju u ljekarnama, potvrda je izuzetne kvalitete i ljekovite vrijednosti. Nasad

ovog OPG-a nalazi se na površini od 0,7 ha i smješten je u naselju Strahoninec. Osim matičnog soka, ovaj OPG nudi i ekološki čaj od aronije. Sam proces berbe, održavanja i marketinga odrađuje gospodin Dario sa obitelji, dok preradu za svoje ekološke proizvode obavlja u za to certificiranom pogonu. Kako veli sam vlasnik, njihova vizija je da budu prepoznati kao vodeći uzgajivači aronije u ovom dijelu Hrvatske i šire. Na taj će način zdrave bobice aronije i njezini prerađeni proizvodi biti pristupačniji svakom hrvatskom građaninu.



 Jurovčak 72, 40313 Sveti Martin na Muri

 +385 99 219 9411, +385 99 212 0576

 info@opg-hazic.com

OPG HAŽIĆ

Priča obitelji Hažić počinje prije više od 30 godina kada su supružnici Biserka i Radenko Hažić odlučili zasaditi prvu voćku. S obzirom na predivne prirodne uvjete i okruženje u kojem su živjeli, nije trebalo dugo da posade i prvu lozu. Od tada, polako, ali sigurno, uspjeli su na svom gospodarstvu stvoriti mjesto dobrih osjećaja na koje često naiđu zalutali turisti u potrazi za dobrim i još neistraženim doživljajima. Na gospodarstvu, uz Biserku i Radenka, rade i njihove kćeri Tatjana i Valentina. Uz proizvodnju jabuka i vina, bave se i preradom jabu-



ka u sokove, jabučni ocat i sušene jabuke u vlastitim prerađivačkim pogonima, proizvodnjom čajeva te pružanjem turističko-ugostiteljskih usluga u Vinskoj kući gdje ugošćuju najavljene grupe i individualne goste.

Proizvodi OPG Hažić koji ulaze u kratki opskrbni lanac:

- svježe jabuke sorata idared, zlatni delišes, jonagold i granny smith
- međimurski sok od jabuke- bistri (0,33 lit, 1 lit)
- međimurski sok od jabuke- mutni (0,33 lit, 1 lit, 5 litara u bag in box ambalaži)
- međimurski sok od grožđa (1 lit) • međimurske sušene jabuke (100 g)
- čaj od cvjetova bazge (30 g) • čaj od koprive (30 g)
- vino u buteljama: Graševina, suho 2015., Sauvignon bijeli, suho 2017., Chardonnay, polusuho 2015., Chardonnay, suho 2016., Traminac mirisavi, poluslatko 2015. i Traminac mirisavi, suho 2016.

Uz prodaju na kućnom pragu, svoje proizvode dostavljaju na lokalnom području na kućni prag naručitelja te se bave i internetskom prodajom svojih proizvoda. OPG Hažić nalazi se u Jurovčaku, u blizini Toplica Sveti Martin, a u svom Međimurju, pa i šire, poznati su po kvaliteti svih svojih proizvoda i usluga.

