

# DIVERSIFIKACIJA EKOLOŠKE PROIZVODNJE OPG JAZBEC

---

**Bojčić, Kristina**

**Master's thesis / Diplomski rad**

**2016**

*Degree Grantor / Ustanova koja je dodijelila akademski / stručni stupanj:* **Josip Juraj Strossmayer University of Osijek, Faculty of agriculture / Sveučilište Josipa Jurja Strossmayera u Osijeku, Poljoprivredni fakultet**

*Permanent link / Trajna poveznica:* <https://um.nsk.hr/um:nbn:hr:151:569414>

*Rights / Prava:* [In copyright](#) / [Zaštićeno autorskim pravom.](#)

*Download date / Datum preuzimanja:* **2024-11-26**



Sveučilište Josipa Jurja  
Strossmayera u Osijeku

**Fakultet  
agrobiotehničkih  
znanosti Osijek**

*Repository / Repozitorij:*

[Repository of the Faculty of Agrobiotechnical  
Sciences Osijek - Repository of the Faculty of  
Agrobiotechnical Sciences Osijek](#)



**SVEUČILIŠTE JOSIPA JURJA STROSSMAYERA  
POLJOPRIVREDNI FAKULTET U OSIJEKU**

Kristina Bojčić, apsolvant  
Diplomski studij Agroekonomika

**DIVERSIFIKACIJA EKOLOŠKE PROIZVODNJE OPG JAZBEC**

**Diplomski rad**

**Osijek, 2016.**

SVEUČILIŠTE JOSIPA JURJA STROSSMAYERA  
POLJOPRIVREDNI FAKULTET U OSIJEKU

Kristina Bojčić, apsolvant  
Diplomski studij Agroekonomika

**DIVERSIFIKACIJA EKOLOŠKE PROIZVODNJE OPG JAZBEC**

**Diplomski rad**

Povjerenstvo za ocjenu diplomskog rada:

1. izv.prof.dr.sc. Ružica Lončarić, predsjednik
2. doc.dr.sc, Igor Kralik, mentor
3. Mr.sc., Jelena Kristić, član

**Osijek, 2016.**

## SADRŽAJ

<b>1. UVOD .....</b>	<b>1</b>
<b>2. METODE ISTRAŽIVANJA.....</b>	<b>2</b>
2.1. CILJ RADA.....	2
2.2. IZVORI PODATAKA.....	2
<b>3. DEFINICIJA DIVERSIFIKACIJE.....</b>	<b>3</b>
3.1. DIVERSIFIKACIJA POLJOPRIVREDNE PROIZVODNJE .....	3
<b>4. OPG JAZBEC .....</b>	<b>5</b>
4.1. EKOLOŠKA PROIZVODNJA NA OPG-U JAZBEC .....	5
4.2. EKOLOŠKI PROIZVODI.....	7
4.2.1. <i>Kukuruz</i> .....	7
4.2.2. <i>Pšenica</i> .....	8
4.2.3. <i>Pir</i> .....	10
4.2.4. <i>Ječam</i> .....	11
4.2.5. <i>Soja</i> .....	12
4.2.6. <i>Zob</i> .....	14
4.2.7. <i>Raž</i> .....	16
4.2.8. <i>Posebno iz ponude</i> .....	17
4.3. PROIZVODNI POGON.....	18
<b>5. DISTRIBUCIJA EKOLOŠKIH PROIZVODA.....</b>	<b>18</b>
5.1. SURADNJA S DM-OM.....	19
<b>6. UZGOJ LIPICANACA.....</b>	<b>20</b>
6.1. POVIJEST RAZVOJA LIPICANSKE PASMINE.....	20
6.2. VANJŠTINE I ODLIKE LIPICANACA.....	20
6.3. LIPICANCI NA OPG-U JAZBEC .....	21
<b>7. MULTIFUNKCIONALNA POLJOPRIVREDA.....</b>	<b>21</b>
7.1. SPECIFIČNI ASPEKTI MULTIFUNKCIONALNE POLJOPRIVREDE .....	22
<b>8. DEFINICIJA RURALNOG TURIZMA .....</b>	<b>23</b>
8.1. TURIZAM U RURALNOM PROSTORU.....	24

8.2.	MOTIVI ZA BAVLJENJE SEOSKIM TURIZMOM.....	25
<b>9.</b>	<b>RAZVOJ SEOSKOG TURIZMA NA OPG-U JAZBEC.....</b>	<b>26</b>
9.1.	JAHANJE.....	26
9.2.	VOŽNJA FIJAKEROM.....	28
9.3.	KONJSKE ZAPREGE .....	28
<b>10.</b>	<b>PRIVLAČNOST RURALNOG PODRUČJA .....</b>	<b>28</b>
10.1.	SEGMENTI POVEĆANJA KVALITETE USLUGA.....	29
<b>11.</b>	<b>ZAKLJUČAK .....</b>	<b>31</b>
<b>12.</b>	<b>POPIS LITERATURE.....</b>	<b>32</b>
<b>13.</b>	<b>SAŽETAK .....</b>	<b>33</b>
<b>14.</b>	<b>SUMMARY .....</b>	<b>34</b>
<b>15.</b>	<b>POPIS SLIKA .....</b>	<b>35</b>
	<b>TEMELJNA DOKUMENTACIJSKA KARTICA.....</b>	<b>36</b>
	<b>BASIC DOCUMENTATION CARD .....</b>	<b>37</b>

## 1. UVOD

Mala i srednja poljoprivredna obiteljska gospodarstva suočena su s problemom nerentabilnosti, u prvom redu zbog nemogućnosti za razvoj komercijalne poljoprivrede, vezane uz specijalizaciju u proizvodnji, a ako i imaju potrebne preduvjete suočena su s velikom konkurencijom na tržištu.

Jedno od mogućih rješenja za ovakvu situaciju je svakako diversifikacija poljoprivredne proizvodnje odnosno proširenje asortimana proizvoda te unošenje promjena u postojećoj proizvodnji na OPG-u.

Primjer diversificirane proizvodnje i proizvodnje ekoloških proizvoda je obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo Jazbec, koje se uz proizvodnju ekoloških proizvoda, uzgoja lipicanaca bave i seoskim turizmom.

Kroz multifunkcionalne aktivnosti prikazujemo koristi na obiteljskom poljoprivrednom gospodarstvu Jazbec koje su cilj rada jer te koristi tipično uključuju doprinos vitalnosti ruralnih zajednica (putem održavanja obiteljske poljoprivrede, ruralnog zapošljavanja i kulturnog nasljeđa), biološke raznolikosti, rekreacije (jahanja) i turizma, zdravlja i očuvanja tla i voda, bioenergije, krajobraza, kakvoće i sigurnosti hrane i dobrobiti životinja.

## **2. METODE ISTRAŽIVANJA**

U ovom radu biti će prikazan razvoj obiteljskog poljoprivrednog gospodarstva Jazbec, te kako su stekli veliku konkurentnost na hrvatskom tržištu ekološke prehrane. Korišteni su podaci njihovih službenih stranica, a istraživački dio rada temelji se na primjeni Case study metode na gospodarstvu Jazbec.

### **2.1. Cilj rada**

Cilj rada je istražiti razvoj obiteljskog poljoprivrednog gospodarstva Jazbec, njihovu konkurentnost na tržištu, i buduće planove kako bi poboljšali kvalitetu, raznovrsnost i prepoznatljivost svojih proizvoda.

### **2.2. Izvori podataka**

Izvori podataka korištenih u radu su s njihovih web stranica, osobnog razgovora s vlasnikom, obilazak gospodarstva, službenih stranica Ministarstva Poljoprivrede, kao i priručnik za bavljenje seoskim turizmom.

### 3. DEFINICIJA DIVERSIFIKACIJE

Diversifikacija (engl. diversification, njem. Verschiedenartigkeit, Diversifizierung) je upotpunjavanje ili proširivanje proizvodnog ili prodajnog asortimana uključivanjem novih proizvoda i usluga koji se razlikuju od dosadašnjih. Ti novi proizvodi i usluge nude se na drugim segmentima tržišta, proizvedeni su na drukčijem proizvodnom procesu, primjena i način upotrebe novih proizvoda i usluga su drukčiji od postojećih. Poduzeće s mnoštvom proizvoda i usluga je diversificirano poduzeće.

S obzirom na specifičnosti obilježja pojedinih proizvoda ili grupa proizvoda u ukupnom asortimanu poduzeća razlikujemo tri osnovna oblika diversificiranja proizvoda: horizontalno (poduzeće širi asortiman proizvodima iste ili slične namjene), vertikalno (poduzeće širi asortiman poluproizvodima i dijelovima koje je prije nabavljalo od drugih) i lateralno (poduzeće širi asortiman međusobno potpuno nepovezanim proizvodima).

**Diversifikacija** (eng. *diversification*) je, općenito, svako proširenje u različitim pravcima. U investicijama označava investiranje sredstava u vrijednosne papire brojnih različitih dioničkih društava i drugih pravnih osoba.

#### 3.1. Diversifikacija poljoprivredne proizvodnje

Mala i srednja poljoprivredna obiteljska gospodarstva suočena su s problemom nerentabilnosti, u prvom redu zbog nemogućnosti za razvoj komercijalne poljoprivrede, vezane uz specijalizaciju u proizvodnji, a ako i imaju potrebne preduvjete suočena su s velikom konkurencijom na tržištu.

Jedno od mogućih rješenja za ovakvu situaciju je svakako diversifikacija poljoprivredne proizvodnje odnosno proširenje asortimana proizvoda te unošenje promjena u postojećoj proizvodnji na OPG-u.

Kao primjer iz stočarske proizvodnje navodimo proizvodnju sira i ostalih proizvoda od mlijeka na OPG-ima. Ovim načinom proizvodnje rješava se problem otkupa mlijeka a ujedno se povećava prihod po litri proizvedenog mlijeka. Osim toga, prerada i prodaja takvog proizvoda iziskuje veći angažman na gospodarstvu što daje mogućnost zapošljavanju mlađih članova obitelji. S time u vezi omogućuje se ostanak mlađeg



stanovništva u ruralnom području (nema potrebe napuštanja sela kao mjesta stanovanja), što ima šire društveno značenje jer se time sprječava depopulacija ruralnog područja. Dakle ovakvom proizvodnjom postiže se zapošljavanje cijele obitelji, povećava se ukupan dohodak na gospodarstvu, bez povećanja broja stoke, kao ni ukupne površine poljoprivrednog zemljišta. Ovdje svakako treba napomenuti da je potražnja za tradicijskim proizvodima i proizvodima s dodanom vrijednošću u stalnom porastu. Gospodarstvo je umjesto prema kvantiteti orijentirano na podizanje kvalitete i raznovrsnosti proizvoda.

Kako je ruralni prostor sve traženiji kao mjesto za odmor i odmak od svakodnevnog užurbanog načina života, sela prestaju biti samo mjesta poljoprivredne proizvodnje već se pretvaraju u mjesta potrošnje. Ovo opet pruža posebne mogućnosti, poglavito mlađoj populaciji u stvaranju dodatnog prihoda i dugoročnu sigurnost u poljoprivredi pružanjem turističkih usluga. Naglasak je stavljen na mlađe članove gospodarstva jer je agroturizam specifična djelatnost koja zahtjeva izravan odnos domaćina s gostom, dosta vremena, spremnost i sposobnost ophođenja s gostima, poznavanje stranih jezika i dr. Uvođenjem agroturizma na gospodarstvo osim povećanja prihoda gospodarstva poljoprivredna proizvodnja se podiže na jednu višu razinu, povećava se proizvodnja tradicijskih proizvoda, uviđa se potreba i opravdanost očuvanja i uređenja starih seoskih kuća i objekata, očuvanja starih zanata te općenito kulture i tradicije dotičnog kraja. Ne smije se zanemariti niti mogućnost uvođenja ostalih nepoljoprivrednih usluga na takva gospodarstva, ovisno o sposobnostima i sklonostima članova domaćinstva.

Da bi gospodarstvo funkcioniralo na ovaj način potrebno je poštivati propisanu zakonsku regulativu te ishoditi za to potrebnu dokumentaciju. Dobivanje potrebnih rješenja i dozvola može biti manje ili više zahtjevno.

Za bilo koje područje profesionalnog rada, pa tako i u poljoprivredi, osim sposobnosti i znanja, značajno mjesto zauzima motivacija za pokretanjem vlastitog poslovanja, osiguranja financijske sigurnosti i neovisnosti, te rada kod kuće.

U ovome zahtjevnom poslu svakako je preporuka korištenje bespovratnih sredstva Programa ruralnog razvoja Republike Hrvatske za razdoblje 2014.-2020. godine, kako bi se što lakše ostvarili zadani ciljevi u poslovanju obiteljskog poljoprivrednog gospodarstva

## 4. OPG JAZBEC

Obitelj Jazbec bavi se ekološkom proizvodnjom ratarskih kultura 12 godina. Ivan Jazbec, vlasnik i osnivač gospodarstva jedan je i od osnivača „Biope“. Proizvodnja ratarskih kultura prostire se na 52 ha ekološki obrađivane zemlje. Eko-gospodarstvo ima zaokruženu proizvodnju, koja obuhvaća ratarske i stočarske proizvode. Tijekom 12 godišnjeg bavljenja ekološkom proizvodnjom, uzgajali smo razne ratarske kulture, te se bavili proizvodnjom mesa, mlijeka i povrća.

Unazad nekoliko godina donijeli su odluku o sužavanju obujma eko proizvodnje na proizvodnju žitarica i soje, te izgradili pogon za skladištenje, preradu i doradu žitarica. U vlastitom pogonu od žitarica proizvode pahuljice, integralno brašno, te ekspanzirane i dražirane žitarice.



Slika 1. Vršenje pir pšenice

Izvor: preuzeto sa (<http://www.jazbec.hr/eko-jazbec/proizvodnja.htm>) 05.10.2016.

### 4.1. Ekološka proizvodnja na OPG-u Jazbec

**Ekološka proizvodnja** ("organska", "biološka") poseban je sustav održivoga gospodarstva u poljoprivredi koji obuhvaća uzgoj bilja i životinja, proizvodnju hrane, sirovina i prirodnih vlakana te preradu primarnih proizvoda, a uključuje sve ekološki, gospodarski i društveno opravdane proizvodno-tehnološke metode, zahvate i sustave, najpovoljnije koristeći plodnost tla i raspoložive vode, prirodna svojstva biljaka, životinja i

krajobraza, povećanje prinosa i otpornosti biljaka s pomoću prirodnih sila i zakona, uz propisanu uporabu gnojiva, sredstava za zaštitu bilja i životinja, sukladno s međunarodno usvojenim normama i načelima.

“Ekološki proizvod” onaj je proizvod, koji je proizveden i označen sukladno s odredbama Zakona o ekološkoj proizvodnji poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda i propisa donesenih na temelju njega. Stvarni ekološki proizvod označen je “znakom ekološkog proizvoda” koji je jedinstvena propisana oznaka proizvoda koji su proizvedeni sukladno s Zakonom o ekološkoj proizvodnji poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda i propisima donesenim na temelju njega.

Ekološka poljoprivreda definirana je od strane Međunarodnog udruženja za razvoj organske poljoprivrede – International Federation of Organic Agriculture Movements (IFOAM), te prihvaćena u programima Organizacije ujedinjenih naroda (WHO i FAO), te Vijeća Europske unije (Uredba vijeća 2092/91 od 24. lipnja 1991), gdje se provodi prema posebnim standardima i pravnim propisima, a zajednička radna skupina FAO/WHO pri UN-u radi na smjernicama za proizvodnju ekološke hrane (Pravilnik o prehrani).

Hrvatska je prihvatila međunarodne norme i donijela paket zakona i propisa koji reguliraju ekološku proizvodnju.

Ekološka poljoprivreda je poljoprivreda u kojoj nema korištenja agrokemikalija. Kao takova ekološka poljoprivreda je trend u porastu jer se njome proizvode namirnice koje ne sadrže sastojke štetne za ljudsko zdravlje. Prelazak na ekološko poljodjelstvo zahtijeva mnogo rada i truda. Smisao ekološke poljoprivrede nije u negiranju i odbacivanju pozitivnih dostignuća konvencionalne poljoprivrede, već u iznalaženju ekološki prihvatljivijih rješenja, tamo gdje je to potrebno i moguće. Ekološka poljoprivreda isto tako nije niti povratak na staro, povratak na poljoprivredu naših djedova. Naprotiv, ekološka poljoprivreda dio je suvremene poljoprivredne proizvodnje, trgovine i agronomske znanosti, te se upravo i temelji na njenim najnovijim spoznajama i dostignućima. Ideal ekogospodarstva je gospodarstvo mješovitog tipa, s biljnom i stočarskom proizvodnjom, koje je organizirano na način da predstavlja harmoničnu cjelinu koja zadovoljava većinu potreba iz vlastitih izvora, te minimalizira “uvoz”, tj. unos istih izvan samog gospodarstva. Ekološkom poljoprivrednom proizvodnjom nastoji se maksimalno iskoristiti potencijale određenog ekosustava, odnosno gospodarstva, stimulirajući, jačajući i harmonizirajući biološke procese pojedinih njegovih dijelova.

## 4.2. Ekološki proizvodi

Ekoproizvod, ekološki ili organski proizvod je proizvod dobiven kroz sustav ekološke poljoprivrede tj. bez upotrebe umjetnih gnojiva, kemikalija, pesticida.

Eko proizvod u Hrvatskoj je deklariran posebnom oznakom koja potvrđuje njegov uzgoj iz strogo kontroliranih uvjeta. Postupak za stjecanje znaka "eko proizvod" u Hrvatskoj provodi radno tijelo koje imenuje ministar poljoprivrede i šumarstva. Znak "ekoproizvod" dodjeljuje se na 12 mjeseci, odnosno samo za jednu godinu proizvodnje.

Ekoznak se koristi pri označavanju, reklamiranju i prezentiranju proizvoda koji udovoljavaju odredbama Zakona o ekološkoj proizvodnji i označavanju ekoloških proizvoda. Ekoznak nije dozvoljeno koristiti za proizvode u prijelaznom razdoblju.

Ekološki proizvod i njegovi sastojci ili sastojci hrane za životinje opisani i označeni pojmom „ekološki“ „organski“, „biološki“ ili njihove skraćenice „bio“ ili „eko“ koje se odnose na postupak ekološke proizvodnje, u promidžbenim materijalima ili komercijalnim dokumentima koji kupcu svojim oznakama sugeriraju na postupak ekološke proizvodnje, mogu se koristiti pri označavanju i prezentiranju živih ili neprerađenih poljoprivrednih proizvoda samo ukoliko su svi sastojci tog proizvoda proizvedeni sukladno Zakonu.

Cijena ekoloških proizvoda veća je za 20-50% u odnosu na konvencionalne proizvode

### 4.2.1. Kukuruz

Kukuruz je podrijetlom iz Sjeverne Amerike, čiji fosilni nalazi sežu u prošlost čak 4500-1000 godina prije Krista. U to su ga vrijeme uzgajali Indijanci duž rijeke Rio Grande. Poslije se uzgaja u Maja i Asteka, a njegova sadnja i uporaba šire se do srednje i južne Amerike.

Kolumbo je kukuruz prenio u Europu 1493. godine, a njegov se uzgoj poslije proširio na Bliski istok, Aziju i cijeli svijet. U uzgoju žitarica kukuruz, u svjetskim razmjerima, zauzima drugo mjesto-iza riže, a ispred pšenice. Stabljika kukuruza može biti visoka 2-3 metra sa širokim, dugim listovima u podnožju stabljike do manjih i kraćih listova na vrhu. Ispod listova, uz stabljiku, razvijaju se plodovi, klipovi dužine 15-20 cm s kukuruznim zrnima (200-400 na jednom klipu), skrivenima u više ovojnih listova s nitima na vrhu koji

sazrijevanjem ploda prelaze iz zelene u žutu ili crvenu boju. Kukuruzna krupica najčešće se upotrebljava u pripremi palente ili žganaca, koja se poslužuje samostalno ili kao prilog uz mesna i riblja jela te jela od povrća. Kukuruzno brašno upotrebljava se najčešće za pripremu kruha u kombinaciji s drugim brašnima, a finiji kukuruzni škrob za ugušćivanje finih slanah i slatkih umaka te kod pripreme slastica.

Kukuruzna krupica (500g, 1kg)

Kukuruzno brašno (iz cijelog zrna, 1kg)



Slika 2. Gotov proizvod, kukuruzno brašno

Izvor: autor, 04.10.2016.

#### 4.2.2. Pšenica

Pšenica je drevna žitarica, za koju se smatra da potječe iz jugozapadne Azije, a najstariji arheološki nalazi o uzgoju pšenice dolaze iz Turske. Zbog svoje je velike važnosti imala važnu ulogu u religioznim obredima mnogih kultura. U mitologijama Stare Grčke, Rima i Sumerana spominju se bogovi pšenice, u nekim dijelovima Kine i danas se smatra svetom. Počela se uzgajati 7 000 godina prije Krista, a i danas je najvažnija žitarica na svijetu. Uzgajana je u Iraku, Egiptu i Kini. Nakon otkrića Amerike počela se uzgajati i u Americi, a zatim u Australiji. Pšenica (*Triticum*spp.) je vrsta jestive trave, pšenično zrno ili sjeme krušarice *Triticumvulgare*. To je najvažnija žitarica koja je na drugom mjestu po proizvodnji u svijetu, odmah iza kukuruza. Sirovina je za proizvodnju brašna, a istovremeno je i gotova namirnica, jer se konzumira kao npr. pšenična kaša. U obliku

kruha i tjestenine prehranjuje više ljudi nego bilo koja druga žitarica. Pšenično se zrno sastoji od tri dijela - ljuske, središnjeg dijela (endosperma) i klice. Upravo od tih dijelova dobivaju se svi cjeloviti proizvodi od pšenice poput mekinja, klica i pahuljica. Pšenica je najvažnija i najrasprostranjenija žitarica na svijetu. Kruh, tjestenina, peciva, krekeri, kolači i drugo samo su neki od proizvoda koji se prave od pšenice. Zdravstvena prednost pšenice ovisi o obliku koji se konzumira. Stručnjaci preporučuju cjelovitu pšenicu, kod koje obradom nisu uklonjeni klica i omotač, čime su zadržani vitamini, minerali i fitonutrijenti. Hrana bogata netopljivim dijetalnim vlaknima kao što je cjelovita pšenica pomaže u smanjenju žučnih kamenaca. Netopljiva vlakna ubrzavaju prolaz hrane kroz probavni kanal, reduciraju izlučivanje žučnih kiselina (prevelike količine doprinose rastu kamenaca), povećavaju osjetljivost inzulina i snižavaju trigliceride (masti u krvi). Pšenične su mekinje bogate dijetalnim vlaknima, koje imaju laksativno djelovanje te se često preporučuju oboljelima od divertikularne upale debelog crijeva. Prehrana bogata dijetalnim vlaknima također smanjuje rizik od pojave raka dojke. Spojevi poput polinezasićenih masnih kiselina, oligosaharidi, biljni steroli i stanoli i saponini iz pšenice također pomažu u reduciranju rizika od srčano-krvožilnih bolesti. Međunarodna studija o alergijama i astmi kod djece ističe da povećano konzumiranje cjelovitih žitarica može smanjiti rizik od dječje astme za 50%. Cjelovita je pšenica dobar izvor fitoestrogena, sastojka koji utječe na razinu kolesterola, elastičnost krvnih žila, metabolizam kostiju i druge metaboličke procese.

Mekinjama mogu djelovati kao antikancerogene tvari tako što ubrzavaju metabolizam estrogena, poznatog promotora raka dojke. Samo su mekinje pšenice pokazale djelovanje koje sprečava rak debelog crijeva. Zaštitno djeluju tako što smanjuju koncentraciju žučnih kiselina i bakterijskih enzima u stolici za koje se smatra da potiču rak debelog crijeva. Sastav antioksidanata u mekinjama 20 puta je veći nego u bijelom brašnu. Antioksidanti u cjelovitoj prehrani doprinose zaštiti od srčano-krvožilnih bolesti. Klica je dio jezgre zrna pšenice koji se uklanja tijekom dobivanja bijelog brašna. Klica može jednostavno obogatiti variva, palačinke, jogurt, jer je bogata vitaminima i mineralima. Ima visok udio masti i vitamina E, antioksidanta koji štiti klicu od užeglosti. Na sličan način vitamin E djeluje i u našem organizmu štiteći membrane stanica, stanice mozga i molekule poput kolesterola od štetnih radikala.

Pšenica (1kg)

Pšenične pahuljice (500g)

Pšenične posije (500g)

Pšenični griz (500g)

Pšenično brašno (1kg)



Slika 3. Gotov proizvod, pšenično brašno

Izvor: autor, 04.10.2016.

#### 4.2.3. Pir

Pir, njem. Dinkel, tal. Farro, a stari hrvatski naziv je Krupnik. Krupnik ili pir Pir se prije upotrebe ljušti, a zbog njegove lupine je vrlo otporno i ne zahtijeva umjetna gnojiva niti insekticide, te je zbog bio uzgoja sve traženiji. Od pira se izrađuje poseban kruh. Zrno pira je odličnih svojstava pa sadrži vrijedne aminokiseline, ugljikohidrate, masti, vitamine B, E i K i brojne minerale.

Općenito, pir je prastara pšenica koja se uzgajala još prije 9000 godina u kolijevci civilizacije – srednjoj Aziji i Bliskom Istoku. Koristila se uglavnom kao kaša jer su sve tadašnje sorte bile obavijene čvrstim pljevicama. Zrno pšenice koje lagano ispada iz pljevica je „noviji čovjekov izum“ a prve sorte su oplemenjivanjem dobivene prije otprilike 1000 godina. Smatra se da su pozitivna svojstva dinkel pšenice to što je probavljivija i ukusnija od obične pšenice, tako da je dobra za prehranu bolesnika i rekonvalescenta, te za prehranu djece i starijih osoba.

Nadalje, pojedine osobe alergične na proizvode od obične pšenice mogu u određenoj mjeri jesti proizvode od dinkel pšenice, no treba naglasiti da dinkel nije bezglutenska

Dinkel je interesantna forma pšenice koja se u RH rijetko susreće i agronomi o njoj vrlo malo znaju, posebice o agrotehnici proizvodnje.

Dinkel (500g, 1kg)

Dinkel pahuljice (500g)

Dinkel brašno (1kg)

Dinkel griz (500g)



Slika 4. Gotov proizvod, pir brašno

Izvor: autor, 04.10.2016.

#### 4.2.4. Ječam

Ječam je žitarica iz porodice trava (*Poaceae*) i zauzima peto mjesto u svjetskoj proizvodnji žitarica.

Ječam potječe iz Etiopije i jugoistočne Azije gdje se uzgajao prije 10 000 godina. Upotrebljavao se za prehranu ljudi i životinja, kao i za proizvodnju alkoholnih pića. Prvi recept za ječmeno vino potječe iz Babilona, 2800 godina prije Krista. Isto tako ječmena se voda već od davnina upotrebljavala u medicinske svrhe. U doba antičke Grčke ječam je bio osnovni sastojak u pripremi kruha, kao i vrlo važna namirnica u prehrani sportaša, kojoj su davali važnost kao izvoru sportske snage. I rimski sportaši cijenili su ječam i rabili ga u prehrani, kao i gladijatori koje su zvali *hordearii*, što znači "oni koji jedu ječam". Ječam je bio osobito cijenjen u davnjoj Kini, kao simbol muške zrelosti. U srednjem vijeku, kada je pšenica bila vrlo skupa, mnogi su Europljani pripremali kruh od ječma i raži. U 16. stoljeću Španjolci su u Južnu Ameriku donijeli ječam, dok su Englezi i Nizozemci zaslužni za prenošenje ječma u Sjevernu Ameriku.



Zbog bogatog sadržaja hranjivih tvari i povoljnog djelovanja na zdravlje preporuča se što češće konzumirati ječam kao cjelovitu žitaricu, juhu ili kao napitak. Ječam ima znatan udio prehrambenih vlakana, zbog čega pospješuje probavu i održava povoljnu ravnotežu crijevne mikroflore. Ječmena sluz koja nastaje pri kuhanju oljuštenog zrna vrijedna je dijetalna hrana u bolestima grla i želuca.

Od ječmenog slada, koji se upotrebljava u proizvodnji piva, dobiva se brašno visoke hranjive vrijednosti, osobito bogato vitaminom B12 koji je rijedak u namirnicama biljnog podrijetla. Važna je i prisutnost vitamina E. Ječmeni slad bogat je enzimima i stoga lako probavljiv, potiče lučenje želučanih sokova, pa je koristan u prehrani osoba s bolesnim želucom, rekonvalescenata, djece i starijih osoba.

Ječmena kaša (500g, 1kg)

Ječmene pahuljice (500g)

Ječmeno brašno (1kg)

Ječam (500g, 1kg)



Slika 5. Gotov proizvod, ječmeno brašno

Izvor: autor, 04.10.2016.

#### 4.2.5. Soja

Jedina je biljna namirnica koja sadrži sve esencijalne aminokiseline, bez kojih organizam ne može funkcionirati.

Soja je jednogodišnja biljka iz reda *Fabales*, porodica *Fabaceae*, koja naraste između 67 cm i 2 metra, ovisno o sorti i uvjetima uspijevanja. Ima uspravnu i razgranatu stabljiku s dosta velikim trodijelnim listovima i bijelim do ljubičastim cvjetovima. Plod soje je

mahunu, koja sadrži jednu do pet sjemenki žute, zelene, smeđe ili crne boje, a mogu biti i šarene, crvene ili plave. Stari Kinezi tisućama su godina prije Krista soju nazivali hranom i lijekom, svrstavajući je u red svetih biljaka. Ubraja se u najstarije kultivirane biljke u svijetu, a u istočnoj Aziji uzgajala se još prije 4000 godina. U Europu je donesena tek u 18. stoljeću.

Soja je najpopularnija i jedna od najviše istraživanih mahunarki u svijetu. Sojini su proteini po iskoristivosti potpuno jednaki proteinima životinjskog podrijetla, pa upravo iz tih razloga soja može ravnopravno sudjelovati u izgradnji proteina u ljudskom organizmu. Sadrži više proteina od kravljeg mlijeka, ali bez zasićenih masnoća i kolesterola. Vitamine C, D, E i K, ali u manjim količinama. Karakteristična je po povoljnom odnosu kalcija i fosfora, a isto tako je bogata kalijem, željezom, sumporom, manganom, natrijem, molibdenom, bakrom, borom, jodom, kobaltom i cinkom. Upravo zbog takvog sastava, soja je postala veoma važna biljka, jer ne postoji ni jedna biljka koja bi joj po svojoj vrijednosti i iskoristivosti mogla konkurirati. Od vitamina, odličan je izvor tiamina (72,8% preporučenog dnevnog unosa), riboflavina (72,5% preporučenog dnevnog unosa) i folne kiseline (93,8% preporučenog dnevnog unosa), dobar je izvor vitamina B6 (29% preporučenog dnevnog unosa), pantotenske kiseline (15,9% preporučenog dnevnog unosa) i niacina (10,8% preporučenog dnevnog unosa). Stari Kinezi tisućama su godina prije Krista soju nazivali hranom i lijekom, svrstavajući je u red svetih biljaka. Danas možemo reći da soja pripada funkcionalnoj hrani, što znači da je između namirnice i lijeka. Sadrži između 37 i 50% proteina (dva puta više nego u mesu), uključujući svih 8 esencijalnih aminokiselina. Sojine su bjelančevine odlične kvalitete, ali ih je, kao i ostale mahunarke, najbolje kombinirati sa žitaricama, jer se na taj način povećava njihova iskoristivost.

Soja smanjuje ljepljivost krvnih pločica, a pretpostavlja se da je razlog tome što je dobar izvor omega-3 masnih kiselina, koje sprječavaju začepljenje krvnih žila, te inhibitora prostaciklina.

Vlakna iz soje vežu toksine koji utječu na razvoj raka iz debelog crijeva i smanjuju rizik od Soja je posebno bogata biljnim estrogenima, tzv. fitoestrogenima, tvarima koje se prirodno javljaju u hrani i ponašaju poput hormona. Soja se kao namirnica stoga preporuča ženama u menopauzi. Mnogi znanstveni radovi govore o dobrim učincima soje na smanjenje valunga. Čak 45 g sojinog brašna dnevno smanjilo je broj valunga za 40%. Kontrolira simptome menopauze i sprječava osteoporozu, raka debelog crijeva, dojke i prostate. Soja sadrži kompleks bioaktivnih sastojaka, koji međusobno daju pozitivan učinak. Suplementi i

visoko prerađena hrana od soje mogu čak i stimulirati razvoj tumora. Stoga je preporuka konzumirati proizvode iz cjelovitog zrna soje. Soja također povoljno utječe na razinu šećera u krvi, izvrstan je izvor proteina i dijetetskih vlakana oboljelima od dijabetesa koji imaju problema s konzumiranjem životinjskih proteina. Snižava udio triglicerida, koji je povišen kod ovih bolesnika.

Oljuštena soja (500g, 1kg)

Soja (500g, 1kg)

Sojino brašno (500g, 1kg)

#### **4.2.6. Zob**

Zob je biljka koja se ubraja u porodicu trava. Klasići zobi sadrže 2 do 6 cvjetića. Nalaze se na raširenoj metlici na vrhu stabljike. Zrna su obavijena pljevom, nesraslom sa zrnom, po čemu se zob razlikuje od drugih žitarica (pšenice, ječma i raži). Za pripremu doručka i raznih slastica najčešće se koriste zobene pahuljice i klice.

Do danas, podrijetlo je o zobi još neodređeno, a nije ni ustanovljeno njeno podrijetlo. Kao kultivirana biljka spominje u Grčkoj još u 4. stoljeću pr.Kr. U Maloj Aziji bila je rasprostranjena još u 2. stoljeću pr.Kr., a u zapadnoj i sjevernoj Europi pronađena je u sojenicama iz brončanog doba. U srednjem vijeku zob je bila glavna prehrambena namirnica sjevernih naroda. Zob je danas, nepravedno, poznatija kao žitarica za prehranu stoke, a posebno konja, nego što je zastupljena u ljudskoj prehrani.

Zdjela zobnih mekinja izvrstan je način da se započne dan, osobito ako bolujete od srčanih bolesti i dijabetesa ili želite spriječiti ta oboljenja.

Dijetalna su vlakna u zobi mješavina topljivih i netopljivih vlakana. Netopljiva se vlakna ne razgrađuju u probavi, ali u probavnom kanalu upijaju vodu i na taj način ubrzavaju probavu i olakšavaju konstipaciju. Topljiva vlakna zobi imaju sposobnost aktiviranja bijelih krvnih stanica i potiču imunološki sustav te na taj način pomažu u reakcijama protiv infekcija u tijelu.

Konzumiranjem zobi izbjegavaju se drastične promjene u razini šećera u krvi koji se polagano otpušta i tijekom dužeg vremenskog perioda. Održavanje stabilne razine šećera i inzulina vrlo je važno kod dijabetesa.

Zob kao dio prehrane s niskim udjelom masti, visokim udjelom vlakana i redovitom tjelovježbom može biti vrlo učinkovita u borbi protiv kolesterola jer sadrži niz vrlo

ljekovitih tvari koje snižavaju razinu kolesterola. Na prvom su mjestu topljiva dijetalna vlakna beta-glukani za koje je niz studija pokazao da imaju sposobnost snižavanja razine kolesterola te na taj način značajno smanjuju mogućnost oboljenja krvožilnog sustava. Topljiva se vlakna razgrađuju u probavnom kanalu stvarajući gel koji upija tvari kao što su kolesterolom bogate žučne kiseline. Zob, osim toga, sadrži i jedinstvene antioksidante avenantramide koji sprečavaju štetno djelovanje radikala na kolesterol te i na taj način umanjuju mogućnost od štetnog nakupljanja na krvnim žilama. Tokotrienoli koji zajedno s tokoferolima stvaraju vitamin E inhibiraju sintezu kolesterola i tako doprinose snižavanju kolesterola. Znanstvena su istraživanja pokazala da zdjelica cjelovitih žitarica za doručak smanjuje pojavu srčanog udara za 29% kod muškaraca, a najmanje 6 obroka cjelovitih žitarica tjedno, ženama u menopauzi usporava taloženje plaka na krvnim žilama. Redovitim se uzimanjem zobi mogu ublažiti upalni procesi u zglobovima i vezivnom tkivu, a zubi zaštititi od karijesa. Sluz od zobi pripravljena kao juha ili kaša nezamjenjiva je dijetalna hrana za bolesnike koji se oporavljaju od operacije želuca i crijeva, čira na želucu, žutice te bolesti pluća i grla, žučne kesice, bubrega, krvotoka i šećerne bolesti. Zob je odličan izvor ugljikohidrata koji pomaže sportašima u izdržljivosti jer povoljno djeluje na metabolizam 45 minuta do 1 sat nakon obroka. Zrna se zobi ponekad prepisuju za razna živčana oboljenja, djeluju kao blagi antidepresivi, lagano podižu razinu energije u slučaju iscrpljenosti kod oboljelih od multipleskleroze, kronične neuralgije i nesаницe.

Zob (500g, 1kg)

Oljuštena zob (500g, 1kg)

Zobene pahuljice(krupne, 500g)

Zobene pahuljice (sitne, 500g)

Zobeno brašno (500g, 1kg)



Slika 6. Gotov proizvod, zoben posje

Izvor: autor, 04.10.2016.

#### 4.2.7. Raž

Raž je žitarica izgledom slična pšenici, ali su joj zrna duža i tanja, a boja varira od žućkasto smeđe do sivkasto zelene.

Nakon pšenice, raž je najvažnija žitarica. Smatra se da potječe iz Turske ili Afganistana, gdje još uvijek raste u divljini, a dugo je bila smatrana korovom i stočnom hranom. Po morfološkoj građi i biološkim svojstvima najbližnja je pšenici. Relativno je mala količina glutena u raži, tako da je kruh koji se radi isključivo od raženog brašna veoma gust i tvrd, te ga treba kombinirati s pšeničnim ili nekim drugim brašnom. Budući da nemaju vanjski zaštitni sloj, raž i pšenica su jedine dvije žitarice koje se mogu koristiti bez ikakve prerade. Raženo brašno se često koristi u smjesama brašna za integralni kruh, kao dodatak pšeničnom i kukuruznom kruhu. Ono takvom kruhu podiže hranjivu vrijednost, daje mu specifičan, puniji okus i znatno produžava njegovu svježinu. Brašno od raži sadrži manju količinu glutena, tj. ima bjelančevina koje tvore gluten, ali on nije tako čvrst i fleksibilan kao onaj u pšenice. Zbog toga je raženi kruh gušći i žilaviji nego pšenični. Ovo brašno odlikuje se višim sadržajem kalcija, željeza te bjelančevinama veće prehrabene vrijednosti u odnosu na pšenično brašno. Kruh od samog raženog brašna ima više vlage i duže zadržava svježinu, tamniji je, ima slabije razvijenu sredinu i nije šupljikav. Osim zbog osebujnog okusa, mirisa i odličnih nutritivnih svojstava, raženi je kruh tražen i zbog minimalnog sadržaja glutena, a najviše zbog visokog sadržaja ukupnih vlakana. Ona imaju ulogu u probavi, održavaju normalnu razinu kolesterola i šećera, reguliraju rad crijeva i održavaju crijevnu mikrofloru. Povećavaju osjetljivost inzulina i tako sprječavaju razvoj dijabetesa tipa 2. Usporavanje probave daje osjećaj sitosti, a uz to necelulozni polisaharidi imaju visoki kapacitet vezanja vode, stoga se hrana bogata dijetetskim vlaknima preporuča tijekom redukcijских dijeta. Vlakna smanjuju rizik od raka debelog crijeva i hemoroida te stvaranja žučnih kamenaca, jer ubrzavaju transport kroz debelo crijevo i reduciraju izlučivanje žuči. Potrebe za dijetetskim vlaknima su veće kod konstipacije, hemoroida, visoke razine šećera i kolesterola.

Konzumiranje cjelovitih žitarica najmanje šest puta tjedno pomaže ženama u menopauzi koje imaju problema s povišenim kolesterolom, visokim tlakom ili drugim bolestima kardiovaskularnog sustava.

Žitarice sadrže fitokemikalije – fenole, koji imaju antioksidativno djelovanje. Oni su u žitaricama u vezanom obliku, a u voću i povrću u slobodnom obliku. Međutim, vezani fenoli se djelovanjem bakterija u crijevima oslobađaju, te imaju slično antioksidativno

djelovanje kao i slobodni. U žitaricama se u obilju nalaze i lignani, koji u probavi prelaze u oblik za koji se smatra da štiti od raka dojke i drugih hormonskih oblika raka. Raž je odličan izvor mangana, minerala koji sudjeluje u procesima metabolizma i sintezi masnih kiselina neophodnih za održavanje zdravog živčanog sustava. Mangan je ključni sastojak enzima koji štiti od štetnog djelovanja radikala. Pomaže tijelu da iskoristi nekoliko ključnih nutrijenata, primjerice vitamine B (biotin, tiamin), vitamin C i kolin. Održava čvrstoću i zdravlje kostiju, normalnu razinu krvnog tlaka, te potiče optimalan rad štitne žlijezde.

Magnezij ima ulogu u relaksaciji živaca i mišića te održavanju cirkulacije krvi. Magnezij u kostima je dio minerala, a ostalo se nalazi na površini kostiju (skladišne zalihe). S kalcijem osigurava tonus mišića i živčanog sustava.

Ražene klice lako su probavljive, a zbog bogatog sadržaja vitamina i minerala preporučuju se anemičnim osobama, rekonvalescentima i djeci.

Raženo brašno (1kg)



Slika 7. Gotov proizvod, raženo brašno

Izvor: autor, 04.10.2016.

#### **4.2.8. Posebno iz ponude**

Dražirani lješnjak

Specijalni proizvod vrhunske kvalitete. Dobijen je dražiranjem eko lješnjaka sa crnom eko čokoladom.

Lješnjak draže s eko- čokoladom (250g, 1kg)

Mješavina pahuljica (500g)

### 4.3. Proizvodni pogon

U svom vlasništvu Ivan Jazbec ima i pakiraonicu, u kojoj svakodnevno radi 4 radnika uz vlasnika i suprugu, kako bi zadovoljili potrebe tržišta za ekološkim proizvodima koje je sve veće. Njihova ambalaža danas je prepoznatljiva.



Slika 8. Prva faza prerade žitarica

Izvor: (<http://www.jazbec.hr/eko-jazbec/index.htm>)

## 5. DISTRIBUCIJA EKOLOŠKIH PROIZVODA

Distribucija podrazumijeva kretanje proizvoda od proizvođača do konačnog kupca. Sustav distribucije jest ukupnost svih gospodarskih jedinica koje su povezane s distribucijom i koje sudjeluju u tokovima realnih dobara, nominalnih dobara i informacija.

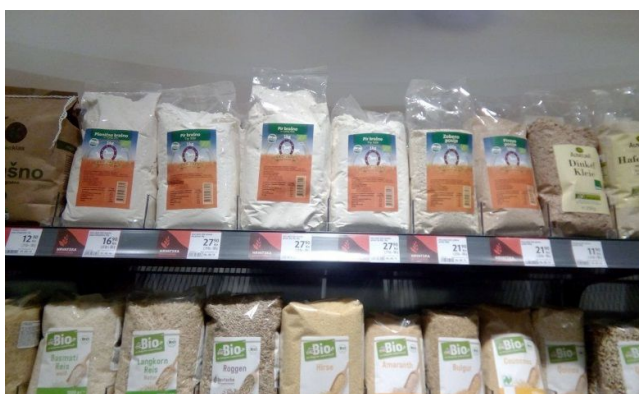
Distribucija kao bitan faktor rasta i razvoja tržišta ima veliko značenje i u razvoju tržišta ekoloških proizvoda. Logistika koja podržava proizvodnju ekološki proizvedena hrane svedena je na uzak distributivni kanal što onemogućuje rast tržišta. Konvencionalna poljoprivreda podrazumijeva proizvodnju u kojoj se maksimalno iskorištava suvremena tehnika i tehnologija kao i drugi resursi dok ekološka poljoprivreda ima drugačije prioritete u kojima ostvarenje visokih prinosa nije najbitnije. Konvencionalnoj poljoprivrednoj proizvodnji, trgovini i potrošnji prilagođeni su i tradicionalni kanali distribucije. Trenutno stanje u ekološkoj poljoprivredi ne omogućava masovnu proizvodnju ekološki proizvedenih poljoprivrednih proizvoda što ima za posljedicu višu cijenu od konvencionalno proizvedenih poljoprivrednih proizvoda tako da ekološki proizvedena hrana nije dostupna širem krugu potrošača. Međutim, porastom ekološke svijesti raste interes i zanimanje domaćeg stanovništva, posebice turista, kao i broj eko-proizvođača koji

se svake godine znatno povećava. Takvim trendovima moraju se prilagoditi i kanali distribucije.

### 5.1. Suradnja s DM-om

Porast ekološke svijesti i brige za zdravlje dovodi do porasta potražnje za ekološki proizvedenom hranom. Ovaj je trend posebno izražen u zemljama Europske unije u kojoj je Hrvatska punopravna članica. Unatoč bogatim prirodnim resursima i predispozicijama koje Hrvatska ima za ekološku poljoprivredu, kod nas je tržište eko-proizvoda još u razvoju. Hrvatski ekološki proizvod ima veliki tržišni potencijal u okviru Europske unije, no plasman na njihovo tržište velik je izazov s kojim se trebaju što prije suočiti svi subjekti uključeni u taj proces- od proizvođača i stručnjaka do zakonodavnih tijela Republike Hrvatske. Hrvatski ekološki proizvod, da bi bio konkurentan i prepoznatljiv na europskom tržištu mora proći kroz mnoge faze rasta- od uspostave kriterija kvalitete preko diferencijacije i marketinške strategije do pažljivo osmišljenog i provedenog brendiranja. Velik korak u tom smjeru napravili su na OPG-u Jazbec.

16. listopada 2014. - Na natječaju dm-a "...jer najbolje dolazi iz prirode!" odabrano je devet obiteljsko-poljoprivrednih gospodarstva čiji će se proizvodi naći na policama dm-a. jedno od odabranih gospodarstava je i Jazbec sa svojih 20 ekoloških proizvoda od žitarica.



Slika 9. Proizvodi Eko Jazbec na DM-ovim policama zdrave hrane

Izvor: autor, 04.10.2016.



## **6. UZGOJ LIPICANACA**

Obitelj Jazbec se uzgojem lipicanaca bavi preko 25 godina. 2005. godine ergela je i službeno upisana kao prva privatna ergela lipicanskih konja pod nazivom Ergela lipicanaca „OPG Jazbec“. Dugogodišnjim uzgojem iz naših je štala izašlo preko 150 lipicanskih potomaka. Trenutno brojimo desetak grla isključivo lipicanske pasmine, od čega su 8 grla rasplodne kobile. Sudionici smo mnogih kulturnih manifestacija kao i stočarskih izložbi, gdje se možemo pohvaliti mnoštvom osvojenih nagrada. Osim uzgojem, na ergeli djeluje i škola jahanja koja okuplja nekolicinu mladih ljudi, zaljubljenika u konje

### **6.1. Povijest razvoja lipicanske pasmine**

1580. godina smatra se godinom nastanka lipicanske pasmine, kada je austro-ugarski nadvojvoda Karlo II kupio Lipicu s namjerom da osnuje ergelu koja bi podmirivala potrebe dvora. U Hrvatskoj uzgoj lipicanske pasmine započinje 1700. godine kada grof Andrija Janković kupuje prve lipicanske konje u Lipici. Ergela Đakovo 1855. nakon uzgoja arapskog konja prelazi na uzgoj lipicanaca.

Uz presudan značaj lipicanske pasmine za razvitak ukupne hrvatske uzgajateljske kulture i stočarske struke, nekadašnja je svjetska slava hrvatskih lipicanaca jedan od razloga zbog kojih tu pasminu uvrštavamo među naše baštinjeno blago.

Lipicanac je zbog svoje vanjštine i radnih sposobnosti vrlo dobro prihvaćen i njihov uzgoj se vrlo brzo širi. uzgoj lipicanske pasmine u Slavoniji postaje dio tradicije, čemu i danas svjedoče smotre folklor, konjička natjecanja i druge manifestacija na kojima se i obitelj Jazbec sa svojim konjima često pojavljuje.

### **6.2. Vanjštine i odlike lipicanaca**

Lipicanac je postao poznat po plemenitoj i čvrstoj tjelesnoj građi, otpornosti, sposobnosti učenja i velikoj volji za rad. To su osobine kojima možemo zahvaliti dugu tradiciju uzgoja lipicanaca u Hrvatskoj.

Prosječna visina grebena u dobi od 6 godina je 155-158 cm. Kod lipicanaca je siva boja dominantna. Javljaju se dorata i vrana (smeđa i crna), kretnje su plemenite (visoki hod). Vrlo su izdržljivi u jahanju i vožnji.

### **6.3. Lipicanci na OPG-u Jazbec**

Kroz godine uzgoja lipicanaca strogo se vodilo računa o odabiru pepinjera, selekciji vlastite ždrebadi te kobila i omadi. Na našoj ergeli imamo potomke legendarnih đakovačkih pastuha kao što su 245 Pluto Mara, 696 MaestosoZenta, 298 Conversano Santa, 175 FavorySlavonia, Pluto Navarra-90, 481 Neapolitano Toplica, 463 Pluto Batosta, 713 CoversanoAllegra (Lipik). Trenutno od rodova kobila imamo Gaetanu, Canissu, Zentu, Toplicu, Allegru, Maru i Lizu, a od linija pastuha imamo iz vlastitog uzgoja dva Conversana i pastuha linije Tulipan koji je vlasništvo Ergele Đakovo a kod nas je doveden kao pepinjer.

## **7. MULTIFUNKCIONALNA POLJOPRIVREDA**

Termin "multifunkcionalna poljoprivreda" se pojavio naglo iz skrivenih i neobaveznih razgovora u uobičajenu upotrebu u međunarodnim okolišnim, poljoprivrednim i trgovinskim krugovima, često u središtu užarenih rasprava. Što taj termin doista znači? Predlagatelji multifunkcionalnosti u poljoprivredi općenito ukazuju na koristi koje se od poljoprivrede ostvaruju mimo proizvodnje hrane i vlakana, koristi koje često nemaju tržišnu vrijednost i koje mogu znatno varirati, ovisno o poljoprivrednim praksama. Te koristi tipično uključuju doprinos vitalnosti ruralnih zajednica (putem održavanja obiteljske poljoprivrede, ruralnog zapošljavanja i kulturnog nasljeđa), biološke raznolikosti, rekreacije i turizma, zdravlja i očuvanja tla i voda, bioenergije, krajobraza, kakvoće i sigurnosti hrane i dobrobiti životinja.

Kao i svaka ideja koja se naglo razvija, multifunkcionalnost u poljoprivredi može imati uvelike različita značenja iz usta različitih govornika i u ušima različitih slušatelja. Temelji multifunkcionalne poljoprivrede nastali su u kontekstu međunarodne trgovine, a koncept predstavlja realne mogućnosti vezanja uz zastupnike održivog razvitka širom svijeta. S obzirom da je termin prvo postao popularan u zemljama koje su bile pod snažnim pritiskom smanjiti subvencije i trgovinske prepreke za domaće poljoprivrednike, dočekan je s izrazitom skepsom u glavnim zemljama izvoznicama hrane, poznatima kao Cairns

skupina, te u Sjedinjenim državama. Zemlje u razvoju izražavale su sumnju da je multifunkcionalnost tek moderan ("šminkerski") termin za zemlje Europe i ostale, kako bi se zatvorila njihova tržišta za poljoprivredni uvoz i nastavila dampinška prekomjerna prekomorska proizvodnja. Međutim, koncept je općenito prihvaćen i definiran u međunarodnim trgovinskim pregovorima. Pojedine zemlje i regije posebno su aktivne u razvoju zakona i programa za podršku višestrukih koristi od poljoprivrede, iako se neke druge oštro protive takvim nastojanjima.<sup>1</sup>

Nastojanje tog isticanja "multifunkcionalnosti" je upozoriti na pozitivna "dobra" koja poljoprivreda može proizvesti, pored hrane i vlakana koje poljoprivrednici prodaju na tržištu. Te se koristi mogu definirati prilično široko, ali općenito uključuju vrijednosti za ruralnu zajednicu kao što su velik broj neovisnih obiteljskih gospodarstava, jake lokalne ekonomije koje osiguravaju poljoprivredna dobra i usluge, ruralno zapošljavanje i održavanje ruralne kulture. Koristi za okoliš koje se često spominju, uključuju doprinos biološkoj raznolikosti, čistoj vodi i zraku, bioenergiji, poboljšanoj kakvoći zemljišta. Ostali multifunkcionalni proizvodi uključuju regionalnu ili nacionalnu prehrambenu sigurnost, krajobrazne vrijednosti, kakvoću i sigurnost hrane i poboljšanja u standardu držanja domaćih životinja i njihove dobrobiti.

### **7.1. Specifični aspekti multifunkcionalne poljoprivrede**

Specifični aspekti multifunkcionalne poljoprivrede uključuju:<sup>2</sup>

- vitalne ruralne zajednice – potpore gospodarstvima snažno integriranima u lokalno gospodarstvo, kao protutežu velikim poljoprivrednim poduzećima;
- koristi za okoliš - državna potpora poljoprivredi koja skrbi o okolišu može rezultirati neto koristima za društvo – razvijeni su modeli potpore poljoprivrednicima koji rabe prakse prijateljske okolišu

---

<sup>1</sup> Agrarna i ruralna politika, Franić, R., Kumrić, O., 2008.god.

<sup>2</sup> Agrarna i ruralna politika, Franić, R., Kumrić, O., 2008.god, str. 72.

## 8. DEFINICIJA RURALNOG TURIZMA

Pojam ruralnog turizma definira se kao širok pojam, u ruralni turizam spadaju: seoski turizam, agroturizam, turističko seljačko obiteljsko gospodarstvo (TSOG), seljačko domaćinstvo, sve su to pojmovi s kojima se vlasnici gospodarstava koji se bave ili se tek namjeravaju baviti pružanjem turističkih usluga na svojim gospodarstvima svakodnevno susreću. S obzirom na učestalo korištenje navedenih termina, često dolazi do nedoumice među samim vlasnicima gospodarstava i korisnicima navedenih usluga u seoskom turizmu koji je termin ispravan. Često se mogu čuti pitanja: čime se oni to bave: agroturizmom, seoskim turizmom, ruralnim turizmom ili nečim drugim.

Standardne definicije pojmova ruralnog, agroturizam ili seoskog turizma, koje bi bile prihvaćene u svim sredinama koje razvijaju ovaj tip turističkih usluga, ne postoje, iako se o njima raspravlja još od 1. svjetskog foruma o ruralnom turizmu iz 2000. godine u Perugi (Italija), gdje je jedan od zaključaka bio i potreba izrade sveobuhvatne definicije prihvatljive svim institucijama i subjektima koji razvijaju ruralni turizam. Međutim, recentna razmišljanja stručnjaka na temu definiranja turističkih aktivnosti na ruralnim područjima polako se približuju u stajalištima na način profiliranja tri osnovna pojma koje se koristi u ovome segmentu- ruralni turizam, seoski turizam, te turizam na seljačkom domaćinstvu ili seljačkom gospodarstvu (turističkom seoskom obiteljskom gospodarstvu) – i to sa sljedećim značenjima<sup>3</sup>:

Ruralni turizam je najširi pojam koji obuhvaća sve turističke usluge/ aktivnosti/vidove turizma unutar ruralnih područja, uključujući npr. lovni, ribolovni, turizam u parkovima prirode, zimski, seoski, ekoturizam, zdravstveni, kulturni itd. Ruralni turizam nije nužno dopunska djelatnost na svojem gospodarstvu kojom se stvara dodatni prihod, već može biti i profesionalna djelatnost (npr. mali obiteljski hotel, konjički centar, itd.). Pri tome, sam pojam ruralnog područja uglavnom nije strogo definiran, već se pod njim podrazumijevaju područja u kojima prevladavaju: prirodno okruženje, seoski okoliš, mala naselja i sela, zaseoci, izdvojena poljoprivredna gospodarstva, s poljoprivredom i šumarstvom kao glavnim gospodarskim granama.

Seoski turizam je uži pojam od ruralnog turizma, a istovremeno širi pojam od turizma na farmi (turističkom seoskom obiteljskom gospodarstvu) i vezan je uz ambijent sela i

---

<sup>3</sup> Priručnik za bavljenje seoskim turizmom, Ministarstvo turizma RH, 2011. god., str. 16

njegovu užu okolicu te sve njegove aktivnosti (poljoprivreda, manifestacije, gastronomija, folklor, etnologija, ostala gospodarska aktivnost).

Turizam na seljačkom domaćinstvu ili seljačkom gospodarstvu ili turističkom seljačkom obiteljskom gospodarstvu (TSOG) ili agroturizmu isključivo se odnosi na oblik turističke usluge koji je dodatna djelatnost na gospodarstvu s živom poljoprivrednom djelatnošću, u sklopu koje se nude proizvodi proizvedeni na takovom gospodarstvu. Dakle, turističko seosko obiteljsko gospodarstvo ili agroturizam je pojavni oblik seoskog turizma, dok je seoski turizam pojavni oblik ruralnog turizma.<sup>4</sup>

### **8.1. Turizam u ruralnom prostoru**

Već se da zaključiti da je turizam u ruralnim područjima predmet mnogih rasprava u znanstvenoj i stručnoj literaturi, i da ne postoji njegova opće prihvaćena definicija.

Nekoliko je razloga za to:

- sve turističke aktivnosti u ruralnim područjima ne moraju biti strogo 'ruralnog karaktera',
- nekad jasna distinkcija između urbanih i ruralnih područja sve se manje uočava ponajviše uslijed pojačane izgradnje kuća za odmor, postupnog doseljavanja urbane populacije i razvoja 'netradicionalnih' gospodarskih aktivnosti na ruralnim područjima,
- različite zemlje definiraju ruralni prostor na različite načine

OECD (organizacija za ekonomsku suradnju i razvoj) smatra da je ključna razlikovna odrednica turizma u ruralnim područjima nastojanje da se gostima omogući personalizirana usluga, da im se približe fizičke i ljudske značajke ruralnog područja te da im se omogući sudjelovanje u aktivnostima, tradiciji i načinu životu žitelja ruralnih prostora.

Za razliku od ruralnog turizma, seoski turizam znatno je uži pojam i vezan je isključivo uz ambijent sela i njegovu užu okolicu. Samim tim, karakterizira ga: boravak u očuvanom ruralnom ambijentu, upoznavanje s ruralnim načinom života, uključujući i sudjelovanje u svakodnevnim aktivnostima/poslovima, popularizacija ruralnog nasljeđa/identiteta, odnosno rekreativne aktivnosti primjerene za ruralni prostor (bicikliranje, jahanje,

---

<sup>4</sup> Priručnik za bavljenje seoskim turizmom, Ministarstvo turizma RH, 2011.god.,str 16.

šetnje/trekking, ribolov i sl.). U skladu s prethodnim naznakama, ključni elementi ponude seoskog turizma uključuju: <sup>5</sup>

- Ruralni ambijent/okruženje (udaljenost od većih gradskih centara),
- Očuvanu prirodu/okoliš,
- Smještaj u tradicijskim smještajnim kapacitetima (seljačka domaćinstva i sl.),
- Komunikaciju s domaćinom,
- Upoznavanje s tradicijskim poljoprivrednim aktivnostima, ali i mogućnost aktivnog uključivanja (sudjelovanja) u istima,
- Spravljanje/kušanje tradicionalnih/autohtonih jela,
- Upoznavanje lokalnih/tradicijskih običaja, značajki folklor a i/ili etnologije
- Različite rekreativne aktivnosti u prirodi primjerene ruralnom okruženju

## 8.2. Motivi za bavljenje seoskim turizmom

U nastavku ćemo navesti najčešće motive za bavljenjem seoskim turizmom, a oni mogu biti:

- Uređenje gospodarstva: višak prostora (tradicijska kuća, stara štala, gospodarski objekt) koji trenutno nema funkciju i predstavlja financijski teret, a koji bi se mogao adaptirati za turističke usluge i samofinancirati se uz omogućavanje dodatnog prihoda;
- Višak vlastitih proizvoda koji se ne može plasirati na vanjskom tržištu (misli se van gospodarstva: zelena tržnica, otkup, prodaja trgovačkim lancima itd.), a mogli bi se ponuditi direktno na gospodarstvu i to kroz usluge prehrane i nadasve kroz direktnu prodaju na gospodarstvu, čime proizvod može biti konkurentniji jer se eliminiraju troškovi prijevoza do krajnjeg kupca pa je jeftiniji, a u paketu s turističkim uslugama može ga se skuplje prodati, jer se kupcu nudi i atraktivnost ambijenta i prostora (selo, seosko okruženje, priroda, druženje sa životinjama, aktivnosti na domaćinstvu i okolici, itd) kao i doživljaj, koji se mogu naplatiti;
- Želja za komuniciranjem i prezentiranjem vlastitog načina života na selu, odnosno prezentacija baštine, tradicije i praktičnih znanja „naših djedova“;
- želja za iskorištavanjem resursa gospodarstva koji su trenutno neiskorišteni (rekultiviranje zapuštenih vrtova i oranica, oživljavanje stočarstva, ponovno

---

<sup>5</sup> Akcijski plan razvoja turizma ruralnih područja RH, Ministarstvo turizma RH, 2015. god.

pokretanje starih zanata, itd.), čime se otvara mogućnost samozapošljavanja i ostvarivanja pristojnih novčanih sredstava za život kroz poljoprivredu i turizam te ostale alternativne aktivnosti na gospodarstvu, a što potom motivira članove obitelji za ostanaka na selu, poglavito one mlađe.<sup>6</sup>

Pored motivacije, potrebna je i spremnost domaćina za otvorenu komunikaciju, s obzirom da je komunikacija u seoskom turizmu (odnosno, trebala bi biti) individualna sa svakim gostom. Gost postaje član obitelji, oslovljava ga se po imenu i komunicira se svakodnevno s njime tijekom njegovog boravka na turističkom seoskom obiteljskom gospodarstvu.

## **9. RAZVOJ SEOSKOG TURIZMA NA OPG-U JAZBEC**

Ergela Jazbec se bavi raznim turističkim uslugama. Na ergelu je moguće doći u skupnom organiziranom posjetu, gdje nudimo razgledavanje konja, jahanje, vožnju fijakerom po prirodi i sl. Isto tako na ergelu se može doći i pojedinačno uz najavu i dogovor, gdje su iste usluge na raspolaganju. Za iskusnije jahače postoji mogućnost terenskog jahanja uz pratnju voditelja. Kao posebnu uslugu ergela nudi najam fijakera za svadbene svečanosti. Mladenci imaju priliku svoj najsretniji dan dodatno uljepšati spojem starog, modernog i atraktivnog. Bijeli konji i fijaker ne svakidašnji su i ne zaboravan događaj na svim svadbama. Također se može osim fijakera osigurati i dva jahača sa zastavama koji će predvoditi svadbenu povorku. Isto tako njihova je zaprega na raspolaganju svima koji dodatno žele uveličati bilo kakvo slavlje, ili neke svečane trenutke (krizme, pričesti, krštenja), ili pak organizirati prijem poslovnih partnera, obilazak grada fijakerom itd. Sve je to dio ponude u cilju razvoja seoskog turizma i prepoznavanja starih običaja.

### **9.1. Jahanje**

Konji su izrazito društvene životinje. Imaju veliku sposobnost percepcije i odražavanja onoga što im poručuje naš govor tijela. Upravo zbog toga jahanje kao oblik rekreacije izvrsno je za podizanje razine psihofizičkih sposobnosti odraslih i djece, kao i za oslobađanje od stresa.

---

<sup>6</sup> Priručnik za bavljenje seoskim turizmom, Ministarstvo turizma RH, 2011.god.,str 24.

Brojne su prednosti jahanja kao aktivnosti, pogotovo za djecu: jačanje tjelesne muskulature, pravilan razvoj kralježnice, pokretljivost zglobova i vezivnog tkiva. Jahanje povoljno djeluje na motoričko funkcioniranje, a duljim bavljenjem bitno se poboljšava koordinacija pokreta i opća tjelesna pokretljivost. Osim toga, bolje se osjećamo, lakše dišemo, a ovaj sport povoljno djeluje na rad srca i krvožilnog sustava. Iako se doima da je pokretljivost jahača u nekoj mjeri ograničena, osoba koja jaše zapravo je vrlo aktivna, što često umanjuje ili čak poništava osjećaj društvene izoliranosti i kompleks manje vrijednosti.

Djeca će učenjem odgovarajućeg ponašanja razviti jedinstvenu povezanost s konjem, što će pridonijeti razvoju samopouzdanja, povjerenja, koncentracije i strpljenja. Djeca koja se bave rekreacijskim jahanjem moraju se brinuti za konja, što je dodatni poticaj za razvoj djetetove osobnosti. Briga o tako velikoj životinji djeci će prichiniti poseban osjećaj zadovoljstva i ispunjenosti, što je važan element u razvoju osobnosti svakog ljudskog bića. Druženjem s konjima djeca razvijaju sljedeće sposobnosti i vještine:

- samopouzdanje
- emocionalne i socijalne vještine
- odgovornost prema sebi i drugima
- sposobnost snalaženja u novim situacijama
- prevladavanje straha



Slika 10. Rekreacijsko jahanje

Izvor: autor, 2008.



## 9.2. Vožnja fijakerom

Posebno iskustvo je sjediti u fijakeru, slušati topot konja i voziti se kroz šumu, polja ili selo. Kako se živjelo nekoć tajanstvena je i gotovo zaboravljena stvar u mnogim dijelovima svijeta, no u ovom našem kutku i nije neka prevelika tajna. Vožnja fijakerom daje poseban ugođaj i opušta. Vraća u vremena kad su konji bili od velikog značaja po pitanju prijevoza i radne snage.



Slika 11. Vožnja fijakerom

Izvor: autor, 2012.

## 9.3. Konjske zaprege

Svima koji žele uveličati trenutke slavlja npr. krštenja, rođendana, vjenčanja, krizme na raspolaganju je konjska zaprega. Lipicanci su na raspolaganju i uvijek spremni za vožnju. Sve e to dio ponude kako bi se prenio doživljaj i ugođaj prošlih vremena.

## 10. PRIVLAČNOST RURALNOG PODRUČJA

Ruralna područja su vrlo zanimljiva turistima, bez obzira na to što se još nisu razvili do željenog nivoa. Više je razloga tome, a jedan od njih je što ruralna područja pružaju različite mogućnosti zabave i razonode. Prema popisu Vijeća Europe, turističke aktivnosti na ruralnom području su brojne. Na spomenutom popisu razlikuje se više od 30 turističkih aktivnosti svrstanih u 7 skupina, kao što su: ture, aktivnosti na vodi (rijekama i jezerima), aktivnosti u zraku, sportske aktivnosti, aktivnosti otkrivanja zanimljivosti, aktivnosti radnih procesa, kulturne aktivnosti, aktivnosti zdravstvenoga karaktera, i brojne druge. Prema navedenim turističkim aktivnostima na ruralnom prostoru u Hrvatskoj moguće je razvijati 19 oblika turizma. Kao sastavnice ruralnoga turizma načelno mogu biti uključeni agroturizam, aktivnosti u prirodi, eko-turizam, ruralno iskustvo, kulturni turizam, avanturistički turizam, izletnički (countryside) turizam, i slični oblici turizma.

Karakteristike ruralnoga prostora Hrvatske kao snažni privlačni činitelji ruralnoga turizma uključuju: prirodno naslijeđe, netaknutu prirodu, hrvatski karakter i tradiciju (način života, gostoljubivost, običaje, itd.), slikovita sela, i slično. Iz navedenih razloga tržišni cilj ruralnoga turizma trebao bi biti pozicioniranje Hrvatske kao odredišta kontinentalnoga/ruralnoga turizma.<sup>7</sup>

### 10.1. Segmenti povećanja kvalitete usluga

Navest ćemo četiri osnovna segmenta za povećanje kvalitete usluga i tematsku usmjerenost turističkog seoskog obiteljskog gospodarstva, te tako podići njegovu prepoznatljivost i atraktivnost na tržištu:<sup>8</sup>

- komfor smještaja: prozračnost i prostornost smještajnih jedinica; prostor uređen na način koji sugerira čistoću i jednostavnost održavanja, u skladu s dizajnerskim pravilom „manje je više“, kojim se želi upozoriti na čestu pogrešku gdje se prostor u želji da se opremi i ukrasi, u stvari pretrpa i zaguši; kvalitetni namještaj i druga oprema;
- gastro doživljaj: usluga polupansiona s nekoliko tradicijskih jela, ili čak usluga punog pansiona s većinom tradicijskih jela; osposobljenosti člana domaćinstva u nekoj od tradicijskih djelatnosti (vinar, sommelier, degustator maslinovog ulja, lovac i drugo), te prezentacija gastro ponude od strane domaćina koji je i proizvođač neke od ključnih sastavnica (vino, ulje, voće, meso, žitarice i drugo); priprema jela od proizvoda certificirane ekološke poljoprivredne proizvodnje; ponuda prilagođenih jelovnika (vegetarijanskih, makrobiotičkih i slično);
- očuvana autentičnost ruralne baštine: svi objekti gospodarstva (osobito novoizgrađeni) izgrađeni s osnovnim elementima tradicijske gradnje kraja gdje se nalazi gospodarstvo; objekti gospodarstva sačinjavaju prostornu cjelinu uređenih starih objekata; okoliš gospodarstva uređen s elementima tradicijske hortikulture (travnjak, autohtone vrste ukrasnog i začinskog bilja i grmlja, brajda, drvo za hladovinu i slično); okoliš gospodarstva uređen tradicijskim elementima kao što su gumno, gustijerna, čatrnja ili bunar i slično; vrt s autohtonim povrćem ili začinskim travama i slično; tradicijske ograde na gospodarstvu (suhozid, pletar i slično); gospodarstvo uklopljeno u uređeni tradicijski poljoprivredni krajolik; čuvano

---

<sup>7</sup> Prirodna i antropogena osnova turizma Hrvatske, Ružić,P.,Demonja,D., 2013.god., [file:///C:/Users/Korisnik/Downloads/Ruzic\\_Demonja.pdf](file:///C:/Users/Korisnik/Downloads/Ruzic_Demonja.pdf), str 47.

<sup>8</sup> Priručnik za bavljenje seoskim turizmom, Ministarstvo turizma RH, 2011.god.,str 34.,35.

graditeljsko nasljeđe naselja (u blizini gospodarstva) bez interpolacija novosagrađenih struktura; objekti gospodarstva zaštićeni kao kulturno dobro; gospodarstvo unutar ili na rubu zaštićenog dijela prirode; objekti za smještaj na gospodarstvu opremljeni s pretežito starinskim autentičnim namještajem ili s vjernim replikama starinskog namještaja; krušna peć na gospodarstvu; autohtono cvijeće u smještajnom dijelu; aktivni stari zanat u okviru gospodarstva; povremene demonstracije starih zanata; etno zbirka (izloženi stari alati, tradicijski kućanski predmeti, slike i slično);

mogućnost aktivnog odmora i doživljaja tradicije: prodaja vlastitih zapakiranih proizvoda te proizvoda drugih OPG-a na gospodarstvu; prodaja suvenira; mogućnost sudjelovanja gostiju u poljoprivrednim radovima; mogućnost sudjelovanja gostiju u starim zanatima; prezentacija i poduka o tradicijskim znanjima i vještinama (branje gljiva, bilja, priprema tradicijskih jela, kušanje pića, sviranje i prezentacija narodnih instrumenata i slično); jahanje konja i mogućnost doživljaja drugih uzgajanih životinja na domaćinstvu; šetnja u okolnom području; biciklistički obilasci atrakcija u okolnom području; organizirani poludnevni ili jednodnevni izleti u okolici; organizirani prilagodljivi višednevni programi na gospodarstvu i okolici; vožnja kočijom u posjedu gospodarstva; organizirane druge aktivnosti (vožnja terenskim vozilom, kajak i slično u posjedu gospodarstva); razne forme “seoskog wellnessa” (kupke, biljni čajevi od lokalnog ljekovitog bilja, spavanje u slami i slično); rekreacijske površine u okviru gospodarstva (igrališta i slično)

## 11. ZAKLJUČAK

Ekološka poljoprivreda je poljoprivreda u kojoj nema korištenja agrokemikalija. Kao takva, ekološka poljoprivreda je trend u porastu jer se njome proizvode namirnice koje ne sadrže sastojke štetne za ljudsko zdravlje. Prelazak na ekološko poljodjelstvo zahtijeva mnogo rada i truda. Smisao ekološke poljoprivrede nije u negiranju i odbacivanju pozitivnih dostignuća konvencionalne poljoprivrede, već u pronalaženju ekološki prihvatljivijih rješenja, tamo gdje je to potrebno i moguće. Ekološka poljoprivreda isto tako nije niti povratak na staro, povratak na poljoprivredu naših djedova. Naprotiv, ekološka poljoprivreda dio je suvremene poljoprivredne proizvodnje, trgovine i agronomske znanosti, te se upravo i temelji na njenim najnovijim spoznajama i dostignućima. Opg Jazbec primjer je isplativosti prelaska s konvencionalne na ekološku poljoprivredu. Svojim su proizvodima podigli vrijednost i pronašli mjesta na tržištu. Za njih je to bila vrlo dobra odluka koja ih je potakla na daljnje ulaganje i podizanje vrijednosti svojih proizvoda. U kombinaciji sa seoskim turizmom i proširenjem ponude na selu mogu se postići vrlo dobri rezultati. Hrvatsko selo ima puno toga za ponuditi. Prepoznavanje potencijala i ulaganje u dobra vezana za selo sve se više pokazuju kao dobar plan jer se potrebe i želje potrošača za ekološkim proizvodima svaki dan povećavaju.

## 12. POPIS LITERATURE

1. Franić, R., Kumrić, O., Agrarna i ruralna politika, Agronomski fakultet u Zagrebu, 2008.god.
2. . Prirodna i antropogena osnova turizma Hrvatske, Ružić,P.,Demonja, D., 2013.god.,
3. Priručnik za bavljenje seoskim turizmom, Ministarstvo turizma RH, 2011.god.
4. Akcijski plan razvoja turizma ruralnih područja RH, Ministarstvo turizma RH, 2015.god.
5. Priručnik za buduće poduzetnike u seoskom turizmu, 2011.god.,
6. <http://www.jazbec.hr/eko-jazbec/index.htm>
7. <http://www.jazbec.hr/ergela-jazbec/>
8. <http://www.agram-brokeri.hr/default.aspx?id=25005>
9. <http://www.slik-lipa.com/?vrsta=3&id=30>
10. <http://www.mario-veterina.hr/konj/konj02.htm>

### **13. SAŽETAK**

U radu opisujemo diversificiranost Obiteljskog poljoprivrednog gospodarstva Jazbec, njihovu proizvodnju ekoloških žitarica, uzgoj lipicanaca i bavljenje seoskim turizmom. Pokazujemo važnost unapređivanja ekološke proizvodnje, sve veću važnost ekoloških proizvoda i povećanje njihove potražnje i to kako je vlasnik svoje proizvode plasirao na tržište i učinio ih prepoznatljivim. U razvoju gospodarstva velika važnost pripada konjima lipicanske pasmine koji privlače posjetitelje, kao i sve ono što se nudi vezano za njih: jahanje, vožnja kočijom, zaprege i dr. Potencijal seoskog turizma u Slavoniji i Baranji danas je prepoznat i sve više seoskih gospodarstava svoj razvoj okreće u tom smjeru.

## **14. SUMMARY**

The paper describes the diversification of the Family farm, their production of organic grains, breeding Lipizzaner horses and rural tourism. We show the importance of improving ecological production, the growing importance of organic products and increase their demand and how the owner of their products placed on the market and made them distinctive. In economic development, great importance belong horses Lipizzaners that attract visitors, as well as everything that is offered in relation to them: horseback riding, carriage rides, carts and etc. The potential of rural tourism in Slavonia and Baranja today is recognized and more farms turn its development in this direction.

## 15. POPIS SLIKA

Slika 1. Vršenje pir pšenice.....	5.
Slika 2. Gotov proizvod, kukuruzno brašno.....	8.
Slika 3. Gotov proizvod, pšenično brašno.....	10.
Slika 4. Gotov proizvod, pir brašno.....	11.
Slika 5. Gotov proizvod, ječmeno brašno.....	12.
Slika 6. Gotov proizvod, zoben posije.....	15.
Slika 7. Gotov proizvod, raženo brašno.....	17.
Slika 8. Prva faza prerade žitarica.....	18.
Slika 9. Proizvodi Eko Jazbec na DM-ovim policama zdrave hrane.....	19.
Slika 10. Rekreativsko jahanje.....	27.
Slika 11. Vožnja fījakerom.....	28.



# TEMELJNA DOKUMENTACIJSKA KARTICA

Sveučilište Josipa Jurja Strossmayera  
Poljoprivredni fakultet u Osijeku  
Sveučilišni diplomski studij, smjer Agroekonomika

Diplomski rad

## DIVERSIFIKACIJA EKOLOŠKE PROIZVODNJE OPG JAZBEC

Kristina Bojčić

### Sažetak:

U radu opisujemo diversificiranost Obiteljskog poljoprivrednog gospodarstva Jazbec, njihovu proizvodnju ekoloških žitarica, uzgoj lipicanaca i bavljenje seoskim turizmom. Pokazujemo važnost unapređivanja ekološke proizvodnje, sve veću važnost ekoloških proizvoda i povećanje njihove potražnje i to kako je vlasnik svoje proizvode plasirao na tržište i učinio ih prepoznatljivim. U razvoju gospodarstva velika važnost pripada konjima lipicanske pasmine koji privlače posjetitelje, kao i sve ono što se nudi vezano za njih: jahanje, vožnja kočijom, zaprege... Potencijal seoskog turizma u Slavoniji i Baranji danas je prepoznat i sve više seoskih gospodarstava svoj razvoj okreće u tom smjeru.

**Rad je izrađen pri:** Poljoprivredni fakultet, Osijek

**Mentor:** doc.dr.sc, Igor Kralik

**Broj stranica:** 37

**Broj slika:** 11

**Broj tablica:** 0

**Broj literaturnih navoda:** 10

**Broj priloga:** 0

**Jezik izvornika:** hrvatski

**Ključne riječi:** diversifikacija, ekološka proizvodnja, Lipicanci, seoski turizam

**Datum obrane:**

**Stručno povjerenstvo za obranu:**

1. izv.prof.dr.sc. Ružica Lončarić, predsjednik

2. doc.dr.sc, Igor Kralik, mentor

3. Mr.sc., Jelena Kristić, član

**Rad je pohranjen u:** Knjižnica Poljoprivrednog fakulteta u Osijeku, Sveučilište u Osijeku, Kralja Petra Svačića 1d.

## **BASIC DOCUMENTATION CARD**

### **BASIC DOCUMENTATION CARD**

**Josip Juraj Strossmayer University of Osijek**

**Graduate thesis**

**Faculty of Agriculture**

**University Graduate Studies, Plant production, course Agroeconomic**

**DIVERSIFICATION OF ORGANIC PRODUCTION ON FAMILY FARM JAZBEC**

**Kristina Bojčić**

#### **Abstract:**

The paper describes the diversification of the Family farm, their production of organic grains, breeding Lipizzaner horses and rural tourism. We show the importance of improving ecological production, the growing importance of organic products and increase their demand and how the owner of their products placed on the market and made them distinctive. In economic development, great importance belong horses Lipizzaners that attract visitors, as well as everything that is offered in relation to them: horseback riding, carriage rides, carts ... The potential of rural tourism in Slavonia and Baranja today is recognized and more farms turn its development in this direction.

**Thesis performed at:** Faculty of Agriculture of Osijek

**Mentor:** doc.dr.sc. doc.dr.sc, Igor Kralik

**Number of pages:** 37

**Number of figures:** 11

**Number of tables:** 0

**Number of references:** 10

**Number of appendices:** 0

**Original in:** Croatian

**Key words:** : diversification, organic production, Lipizzaners, rural tourism,

**Thesis defendedn on date:**

#### **Reviewers:**

**1. izv.prof.dr.sc. Ružica Lončarić, predsjednik**

**2. doc.dr.sc, Igor Kralik, mentor**

**3. Mr.sc., Jelena Kristić, član**

**Thesis deposited at: Library, Faculty of Agriculture in Osijek, Josip Juraj Strossmayer University of Osijek, Kralja Petra Svačića 1d**