

Zajednički uspjeh hrvatskih pčelara iz tri jadranske županije – Primorsko-goranske, Ličko-

Slatki doprinos razvoju ruralnih područja i jačanju turističke ponude



Litra maslinovog ulja za kilogram meda, pčelinja zajednica za janje. Osnovna je ideja bila jasno povezati proizvod, med, s povijesno-zemljopisnim teritorijem - Hrvatskim primorjem i tako pokazati različitost od drugih sredina te se izdići iznad prosjeka

Edi **PRODAN**

Zahvaljujući predanom radu, ustrajnosti i sposobnosti u izdržavanju brojnih zahtjeva hrvatske i birokracije Europske unije, Mirko Almaši, predsjednik Udruge proizvođača meda od kadulje Omišalj, nedavno je, koncem rujna, dobio za Med Hrvatskog primorja EU zaštićenu oznaku izvornosti proizvoda. Taj med, teritorijalno obuhvaća cjelokupne priobalne prostore Primorsko-goranske i najveći dio Ličko-senjske županije, ujedno je prvi i za sada jedini u Hrvatskoj s tom prestižnom oznakom. Ono što se u tu priču odlično uklapa su i istraživanja te zapisi na kojima radi i dr. Tea Perinčić, kustosica riječkog Pomorskog i povijesnog muzeja Hrvatskog primorja Rijeka kojima se ukazuje kako je i s povijesne strane Kvarner, u najširem smislu - primjerice Liburnija je geografska odrednica koja se u dijelovima povijesti protezala od Zadra do Raše - jedna od kolijevki hrvatskog pčelarstva i s te, povijesne točke. Prebacimo li se u sadašnjost,

u vrijeme liberalnog kapitalizma u kojem se sve mjeri engleskom kovanicom »value for money«, »vrijednost za novac«, pitali smo Mirka Almašija kao i Dražena Liušića koliko su upravo specifični pčelinji proizvodi ovog kraja, ne treba zaboraviti ni na Gorski kotar i unikatni medun, mogućnost za stvaranje jedinstvenog proizvoda brenda »regija u kojoj nastaje zdravlje - od uvijek prva u proizvodnji najboljeg meda«. Kako nam se k tome bliži i godina u kojoj Kvarner postaje »Europska regija gastronomije«, boljeg trenutka za sustavno brendiranje i promociju domaćeg meda naprosto nema. U tematsku cjelinu ušli smo s Mirkom Almašijem.

Sve veći interes

- Volio bih najprije pojasniti i precizirati informacije i procese koji su prethodili dodjeljivanju zaštićene oznake izvornosti našem medu. Udruzi proizvođača meda od kadulje Ministarstvo poljoprivrede dana 23. rujna 2024. godine dalo je Rješenje kojim se odobrava prijelazna nacionalna zaštita naziva »Med Hrvatskog primorja - zaštićena oznaka izvornosti (ZOI)«.



„Posebno je važno kako je ovo jedan od onih trenutaka kada ime prehrambenog proizvoda pokazuje jasnu poveznicu s prostorom iz kojega potječe i tradicijom od koje potječe

Mirko Almaši

Kako je postupak zaštite (ZOI) na nacionalnoj razini završen, postupak zaštite (ZOI) nastavlja na nivou Europske unije. Postupak može trajati oko 6 mjeseci i ako sve bude u redu očekujemo da bi Europska komisija donijela Rješenje za zaštitu izvornosti (ZOI) na razini EU-a. Definirano područje zaštite Meda Hrvatskog primorja proteže se od Brseča do Karlobaga, (obalni dio s otocima) obuhvaća područje Primorsko-goranske županije, Ličko-senjske županije i otok Pag cijelim svojim područjem koji je jednim dijelom administrativno u Zadarskoj županiji. Puno toga je do sada rečeno o značaju registracije tog proizvoda Meda Hrvatskog primorja, jedini registrirani proizvod s pridjevom »hrvatski«, prepoznatljivost tog proizvoda čini prepoznatljivim i područje na kojem se proizvodi, doprinos održivom razvoju ruralnih područja i jačanje turističke ponude, te vjerujemo da nam je svima stalo da se registrira takav proizvod na razini EU-a, naglasio je Almaši.

Koliko su značajni pomaci učinjeni u uočavanju potencijala Meda Hrvatskog primorja od kada je 25. rujna

Potencijali PGŽ-a

Na prostoru od 3.582 km² nalaze se sljedeće ekstra vrste meda:

Primorski med:

kadulja
vrijesak
kesten

Gorski med:

medun od jele
medun od smreke
medun javor
Pored navedenih poznata su područja; šumskih livada (Gorski kotar) lipovih (Stubica) šuma s izvrsnim cvjetnim i lipovim medom manja područja bagrema.

publicirano postignuće dobitivanja oznake izvornosti?

- Upravo činjenica da smo uočili taj potencijal motiviralo nas je da krenemo u taj zahtjevan projekt. Pomaka svakako ima, interes je sve veći i veći, a koliki su stvarni pomaci bit će potpuno jasno nakon što Europska komisija donese svoj konačni sud i

senjske i Zadarske

objavi isto u Službenom listu Europske unije. Za sada je to na nacionalnoj razini, ali nas veseli to koliko je interesa pobudio sam naziv i koliko nas kontaktiraju pčelari, primarni potrošači zainteresirani za ulazak u taj proces. Posebno je važno kako je ovo jedan od onih trenutaka kada ime prehrambenog proizvoda pokazuje jasnu poveznicu s prostorom iz kojega potječe i tradicijom od koje potječe.

Nedavni održani kastavski skup još je jednom istaknuo kvalitetu, potencijale, vrijednosti vas pčelara. Ipak, čini nam se da je mogućnost komercijalnog rasta i dalje u drugom planu?

- U zadnjih godinu dana nije bio samo jedan već četiri značajna pčelarska okupljanja u Kastvu na kojima su se raspravljale ekonomske značajke pčelarstva. I drago mi je da je to sada postala zanimljiva tema jer je upravo održivi rast proizvodnje ono što je ekonomski interes svakog pčelara. Ono što znaju svi koji se pčelarstvom bave jeste kako se njega nikako ne može tretirati kao klasičnu poljoprivrednu granu. Pčelarstvo mnogo više ovisi o klimatskim uvjetima koji vladaju na nekom prostoru i u vrijeme kada je to ključno za proizvodnju. S obzirom na to da su klimatske promjene sada toliko očite jasno je i da to postaje sve teže i teže. No ono što znamo da postoji, a to je upornost naših pčelara, e to je ono što nam budi optimizam da će i taj ekonomski rast vrlo brzo doći u prvi plan. Zapravo, već i je jer vidimo da postoji i interes »trgovine« da uđe u taj sektor. Naši pčelari se znaju nositi i s tim izazovom.

Koji je mogući broj rasta broja košnica, a da se naruši prirodni sklad? Da se naprosto steknu količine s kojima bi se moglo napraviti iskorak, prodaja u specijaliziranim trgovinama?

- Mišljenja smo kako je moguće i udvostručiti broj pčelinjih zajednica u odnosu na postojeću situaciju. To ne znači nužno da bi se morao povećavati i broj pčelara, jer i postojeći njihov broj se može nositi tim izazovom. Nije sve ni u prodaji jer modaliteti koji su na raspolaganju su razni. Eventualna prodaja u specijaliziranim trgovinama samo jedan od njih. Za današnju



“ Sveobuhvatna istraživanja koja bi linearno dokazala pčelarenje od prapovijesti do naših dana na ovom području nisu provedena. To ne znači da se ne mogu provesti

dr. Tea Perinčić

prodaju meda na području PGŽ-a možemo reći sve proizvedeno se i prodava, a postoje potencijali daljnjeg prirodnog rasta da postignemo količinu. Zaštićenu oznaku izvornosti je Europska unija razvila upravo kao alat za jačanje kapaciteta primarnih proizvođača, a u tom smislu je direktna prodaja tj. izravan kontakt primarnog proizvođača i potrošača ono na čemu se može i treba bazirati održivo trženje. I prava mjera koja će nam pokazati koja je to razina su one količine koje bi nam postale dostatne i za izvoz. Zašto ne razmišljati i o tome?

Tvornica pod nebom

Usljedio je razgovor s Draženom Lušićem, jednim od iznimno važnih ljudi u mednoj renesansi Kvarnera i Gorskog kotara. Fokus tog razgovora bilo je pitanje može li

PGŽ sad značajnije kapitalizirati činjenicu da je s Medom Hrvatskog primorja dobio sve što treba kako bi ovladao tržištem.

Ne tako davno, kad ste ozbiljno krenuli, velika je želja bila s cijenom kilograma meda stići do litre maslinovog ulja. Danas je situacija za med kud i kamo povoljnija, dati 20 eura za dobar med nije više neko čudenje.

- Možda je malo prejako reći da sam jedan od važnih ljudi za tu »renesansu«. Moj doprinos je bio u tome što sam malo pomogao nekim ljudima koji su pokazali viziju i integritet i pritom se nisu baš dali savijati pod raznoraznim sugestijama. Osnovna je premisa da su to ljudi koji su svoje ideje pčelarskog razvoja, uobličili u ciljeve i onda pretočili u praksu. Dakle, ovdje praksa nije bila da ideje, i sugestije za provedbu, dolaze odozgo. Po tome smo mi ovdje malo drugačiji od drugih sredina. Voljeli bismo da se u sve sada značajnije uključiti i Primorsko-goranska županija te se tako promovira i njihova uloga, da se tako pošalje jednu lijepa poruka podrške primarnom pčelarskom sektoru koji se toliko potrudio. Ističem svakako i to da je Mladen Brajan iz županijskog UO-a za turizam i ruralni razvoj bio jedan od onih koji su se založili da se donese »Strateški plan razvoja



“ Naši pčelari su, nažalost, morali postati jako svjesni klimatskih promjena i promjene klimatoloških obrazaca u vrijeme kad nam je to pčelarski najvažnije

Dražen Lušić

poljoprivrede PGŽ 2023-2027« koji je za potrebe PGŽ izrađen na Sveučilištu u Splitu.

Kada govorimo o kapitalizaciji statusa koji smo dobili zahvaljujući Medu Hrvatskog primorja, to je u pčelarstvu ipak malo složenije jer trebamo uzeti u obzir da je pčelarstvo zapravo »tvornica pod nebom«. Naši pčelari su, nažalost, morali postati jako svjesni klimatskih promjena i promjene klimatoloških obrazaca u vrijeme kad nam je to pčelarski najvažnije. Stoga je i taj »tržišni« pristup malo drukčiji nego u drugim granama poljoprivrede, ali i gospodarstva općenito. Naši pčelari su se jednostavno morali početi prilagođavati. I to znači biti jako teško, pa i bolno.

Med Hrvatskog primorja je rezultat upravo takve prilagodbe. Mirko Almašić je, s kolegama iz Udruge proizvođača meda od kadulje uvidio kako alternativa baš i nije neka sreća. I u tom poslu, odnosno

u ostvarenju svojih ciljeva su postigli jedan zavidan stupanj koordinacije. Lijepo su se povezali i to na cijelom području Hrvatskog primorja koje se proteže kroz tri županije, od Lošinja do Paga. Ekvivalenti vrednovanja proizvoda koje se spominje, oni su oduvijek bili prisutni u Primorju. Litra maslinovog ulja za kilogram meda, pčelinja zajednica za janje. Osnovna je ideja bila jasno povezati proizvod, med, s povijesno-zemljopisnim teritorijem - Hrvatskim primorjem i tako pokazati različitost od drugih sredina te se izdići iznad prosjeka. Vjerujem kako su kolege koji na tome rade na dobrom putu. Pri tome ne mislim na razvoj samo prodajne strane, posebno u kontekstu turističke ponude. Upravo obrnuto, domaći potrošač mora biti na prvom mjestu. Čini mi se da je ta poruka u dobro prihvaćena i da je »pčelarska štorič« koju sada već skoro dva desetljeća komuniciramo u javnosti, prilično dobro prihvaćena. Prodaja meda zaista nikada nije bila problem u Primorju. Kod proizvodnje meda to je već druga priča, zbog već spomenute pčelarske stvarnosti, da je ono u biti tvornica pod nebom. Koja je mjera koja se može uzeti kao neka prijelomnica? Mislim da je to razina kada količine dokazano autohtonog proizvoda na raspolaganju, postanu

dovoljne i za razmišljanje o izvozu, zaključio je Lušić.

Putujuća izložba o pčelarenju

Priču o medu zaključili smo s Teom Perinčić, njezin je rad, iako izvan aktivnog pčelarstva, jako zanimljiv i važan za »zaokruživanje« slike koja jasno daje do znanja kako je Primorsko-goranska županija u velikoj mjeri kolijevka hrvatskog pčelarstva, te danas njegova najznačajnija i najraznovrsnija regija.

Kad je i zbog čega počelo vaše zanimanje za povijesne preglede pčelarstva na kvarnerskim prostorima?

- Na poziv prof. dr. sc. Dražena Lušića prihvatila sam napraviti pregledni rad o tome što znamo ili točnije što je do sad objavljeno na temu pčelarenja na području naše županije te isto izložiti na Medenjaku 2024. Moje zanimanje je doista recentno, unatrag nekoliko mjeseci.

Poznati ste po iznimno bogatom publicističkom radu, koji se dominantno odnosi na socijalna gibanja Rijeke i njezinog šireg prostora. Koliko se pčelarstvo uklapa u tu priču?

- Pčelarstvo je posve na tom tragu. Kao kustosica i povjesničarka u Pomorskom i povijesnom muzeju Hrvatskog primorja Rijeka dužnost mi je proučiti i na jednostavan, široj javnosti prihvatljiv način komunicirati povijesnu baštinu naše županije. Zbog toga se često bavim posve različitim temama, neke birajući sama, a neke mi se nameću zbog obilježja ili nekih drugih društveno pa i političkih potreba. Najvažnije je da taj moj posao bude edukativan i koristan za širu zajednicu jer to i je jedna od misija muzeja.

Postoji li povijesna podloga na temelju koje bi se Kvarner moglo definirati hrvatskom kolijevkom pčelarstva?

- Nažalost ne postoji nešto takvo. Sveobuhvatna istraživanja koja bi linearno dokazala pčelarenje od prapovijesti do naših dana na ovom području nisu provedena. To ne znači da se ne mogu provesti, ali se u to trebaju uključiti i arheolozi i etnolozi kako bi »priča« bila potpunija. No, ni tada ne bismo mogli tvrditi da je Kvarner kolijevka hrvatskog pčelarstva jer treba sve usporediti s onim što bi eventualno takva istraživanja pokazala za druge dijelove Hrvatske. Pčelarenje je jedna od najstarijih ljudskih aktivnosti i teško bi mogli zadržati ekskluzivnost samo za naš kraj.

Kad bi se oformilo tim kojem bi za cilj bilo brendiranje kvarnerskog meda na znanstvenoj podlozi, certifikati EU-a i domaćeg Ministarstva poljoprivrede to nesumnjivo jesu, proizvođači-povijesne institucije sistema, biste li bili voljni participirati u njegovom radu?

- Bez obzira na formiranje tog tima, namjera mi je provesti istraživanja s kolegicama iz muzeja. Ova tema nam je zanimljiva i namjeravamo pripremiti jednu putujuću izložbu o pčelarenju. Ako se formira tim, to će nam biti lakše rezultate našeg rada povezati u nešto što bi moglo donijeti dodatnu vrijednost i zapravo ostvariti misiju da se saznanja o baštini koriste za poboljšanje sadašnjosti i bolje ulaganje u budućnost.



Košnice na Cresu

Sve veća potražnja za Goranskim medunom

- Za razliku od Hrvatskog primorja, u Gorskom kotaru je bilo malo drugačije. Medun nije bio baš prepoznat u javnosti i kod potrošača. Često su ga nazivali šumskim medom, a njegov je cjenovni razred bio upola manji nego što dosiže danas. S registracijom Zaštićene oznake izvornosti Goranski medun, to se jako promijenilo. I Gorski kotar je dobio novu dimenziju prepoznatljivosti. Štoviše, nakon toliko pojavljivanja i spominjanja u javnom prostoru, uz jasne dokaze kvalitete koje je Branko Vidmar uporno iznosio, profitirali su i svi ostali meduni u Republici Hrvatskoj. Odjedanput ispada da ih ima sve

više i više, prihvaćanjem na tržištu i sama potražnja su posljedično jako porasli. S njima naravno i cijena. Za ZOI Goranski medun se sada postiže i 20 eura za teglu od 900 grama. Sviđa mi se kod Vidmara što si sve to nikada nije uzimao za svoju zaslugu, no ja osjećam potrebu da to spomenem. I na kraju, nekako sam siguran kako su to dobre priče na dobrim nogama. Baš zbog toga što su kod nas počele »od baze«. Interes postaje sve veći i vjerujem da će to kolege znati »kapitalizirati«. Zapravo, imajući uvid u unutrašnju strukturu i »ideologiju« tog procesa, siguran sam da hoće, zaključuje Lušić.