

19. SAVJETOVANJE UZGAJIVAČA SVINJA
Hotel Panorama, Prelog 26. – 27.2.2026.



Kako registrirati preradu mesa na gospodarstvu

dr.sc. Mario Bratulić

TRADICIONALNA PROIZVODNJA NA SEOSKIM GOSPODARSTVIMA



ODOBRAVANJE OBJEKATA ZA PRERADU

Odobrovanje prerade mesa na obiteljskom gospodarstvu i proizvodnja tradicionalnih mesnih proizvoda namijenjenih za javnu potrošnju u Hrvatskoj regulirane su zakonskom regulativom.

Postojeći legalan objekt/zgrada na gospodarstvu:

Potrebno je urediti unutrašnjost te je tada za njegovo odobrenje potrebno dostaviti samo:

- tehničko-tehnološki projekt objekta(**stručna osoba**)
- odraditi promjenu namjene građevine
- po završetku uređenja ishodovati uporabnu dozvolu(**vlasnik**)



Upisnik odobrenih objekata u poslovanju s hranom - mesni proizvodi

ŽUPANIJA	BROJ POGONA UKUPNO	BROJ POGONA FLEKSIBILNOST
OSJEČKO BARANJSKA	43	27
VUKOVARSKO SRIJEMSKA	38	33
ISTARSKA ŽUPANIJA	36	18
SPLITSKO DALMATINSKA	36	8
ZAGREBAČKA	34	16
PRIMORSKO GORANSKA	26	13
ŠIBENSKO KNINSKA	23	7
GRAD ZAGREB	17	8
ZADRASKA	16	4
BRODSKO POSAVSKA	14	6
KRAPINSKO ZAGORSKA	14	9
MEĐIMURSKA	12	6
VARAŽDINSKA	12	2
VIROVITIČKO PODRAVSKA	9	6
KOPRIVNIČKO KRIŽEVAČKA	9	4
SISAČKO MOSLAVAČKA	8	4
DUBROVAČKO NERETVANSKA	4	2
KARLOVAČKA	4	2
LIČKO SENJSKA	4	2
BJELOVARSKO BILOGORSKA	3	0
POŽEŠKO SLAVONSKA	3	3
UKUPNO	365	180

ODOBRENI OBJEKTI PO PRAVILNIKU O FLEKSIBILNOSTI

ŽUPANIJA	BROJ POGONA FLEKSIBILNOST
VUKOVARSKO SRIJEMSKA	33
OSJEČKO BARANJSKA	27
ISTARSKA ŽUPANIJA	18
ZAGREBAČKA	16
PRIMORSKO GORANSKA	13
KRAPINSKO ZAGORSKA	9
SPLITSKO DALMATINSKA	8
GRAD ZAGREB	8
ŠIBENSKO KNINSKA	7
BRODSKO POSAVSKA	6
MEĐIMURSKA	6
VIROVITIČKO PODRAVSKA	6
ZADRASKA	4
KOPRIVNIČKO KRIŽEVAČKA	4
SISAČKO MOSLAVAČKA	4
POŽEŠKO SLAVONSKA	3
VARAŽDINSKA	2
DUBROVAČKO NERETVANSKA	2
KARLOVAČKA	2
LIČKO SENJSKA	2
BJELOVARSKO BILOGORSKA	0





BROJ SVINJA I ODOBRENI OBJEKTI PO PRAVILNIKU O FLEKSIBILNOSTI U RH

Županija	Broj gospodarstava	Broj svinja	Broj pogona fleksibilnost	Koeficijent
Osječko-baranjska	11.344	358.751	27	13287,07
Vukovarsko-srijemska	9.037	128.910	33	3906,36
Brodsko-posavska	7.625	80.322	6	13387,00
Zagrebačka	4.368	78.138	16	4883,63
Koprivničko-križevačka	3.046	70.371	4	17592,75
Međimurska	779	48.309	6	8051,50
Bjelovarsko-bilogorska	4.121	47.450	0	47450,00
Varaždinska	4.034	37.767	2	18883,50
Sisačko-moslavačka	7.292	32.104	4	8026,00
Virovitičko-podravska	2.548	24.555	6	4092,50
Požeško-slavonska	1.932	20.093	3	6697,67
Krapinsko-zagorska	6.862	19.383	9	2153,67
Karlovačka	4.180	13.062	2	6531,00
Splitsko-dalmatinska	1.458	6.670	8	833,75
Istarska	763	4.003	18	222,39
Grad Zagreb	517	3.897	8	487,13
Zadarska	274	1.831	4	457,75
Ličko-senjska	551	1.552	2	776,00
Šibensko-kninska	111	1.016	7	145,14
Primorsko-goranska	75	526	13	40,46
Dubrovačko-neretvanska	10	192	2	96,00
UKUPNO	70.927	978.902	180	

ODOBRAVANJE OBJEKATA ZA PRERADU

Pravilnik o mjerama prilagodbe zahtjevima propisa o hrani
životinjskog podrijetla NN 65/2025.(2015.)

Uprava za veterinarstvo i sigurnost hrane

- ☐ propisuju posebni(jednostavniji) zahtjevi u pogledu izgrađenosti, uređenja i opremanja objekata u poslovanju s hranom životinjskog podrijetla koji podliježu odobravanju i odobrenim objektima malog kapaciteta;
- ☐ omogućuje daljnja primjena tradicionalnih metoda u svakoj fazi proizvodnje, prerade ili distribucije hrane životinjskog podrijetla;
- ☐ omogućuje lakše poslovanje u područjima u kojima postoje posebna geografska ograničenja.



ODOBRAVANJE OBJEKATA ZA PRERADU NA GOSPODARSTVU

Članak 4. pravilnika(3 od 16 stavaka):

- ☐ objekt malog kapaciteta za klanje papkara, kopitara i uzgojene divljači te za rasijecanje mesa papkara, kopitara i uzgojene divljači (u daljnjem tekstu: mala klaonica za papkare, kopitare i uzgojenu divljač) **20 uvjetnih grla tjedno**
- ☐ objekt malog kapaciteta za preradu mesa i/ili proizvoda ribarstva **5000 kg tjedno**
- ☐ objekt malog kapaciteta za proizvodnju topljene životinjske masti i čvaraka

ODOBRAVANJE OBJEKATA ZA PRERADU NA GOSPODARSTVU

Za potrebe Pravilnika primjenjuju se sljedeći pojmovi:

»mala klaonica za papkare, kopitare i uzgojenu divljač« –

objekt za klanje papkara, kopitara i uzgojene divljači s kapacitetom klanja do najviše 20 uvjetnih grla tjedno s ukupnim kapacitetom klanja koji ne prelazi 1000 uvjetnih grla godišnje

»objekt malog kapaciteta za preradu mesa i/ili proizvoda ribarstva« – objekt za preradu mesa ili proizvoda ribarstva čija ulazna sirovina ne prelazi količinu od 5000 kilograma mesa, odnosno proizvoda ribarstva tjedno

ODOBRAVANJE OBJEKATA ZA PRERADU NA GOSPODARSTVU

- ❑ različite tehnološke faze proizvodnje i/ili proizvodnja različitih proizvoda može se obavljati u istoj prostoriji
-
- osigurana vremenska odvojenost između proizvodnih faza - između pojedinih faza čišćenje, pranje i dez.
- ❑ skladištenje sirovine, gotovih proizvoda i zadržanih proizvoda može se obavljati u istoj prostoriji uz odgovarajuću prostornu odvojenost, na način da se spriječi moguća kontaminacija i pod uvjetom da su gotovi i zadržani proizvodi pretpakirani, zatvoreni te jasno označeni,



ODOBRAVANJE OBJEKATA ZA PRERADU NA GOSPODARSTVU

- ☐ garderobni i sanitarni prostor za radnike, prostor za skladištenje ambalaže te prostor za sredstva za čišćenje i dezinfekciju objekta može biti dislociran od radnog dijela ako se nalazi unutar kruga objekta
uvjet da radnici imaju osiguran poseban ulaz u objekt s predprostorom u kojem je moguće izvršiti dezinfekciju obuće i higijensko pranje ruku
- ☐ ulaz/izlaz za radnike mora biti odvojen od ulaza/izlaza za sirovinu, gotov proizvod i nesukladan proizvod



ODOBRAVANJE OBJEKATA ZA PRERADU NA GOSPODARSTVU

- ☐ korištenje istog ulaza/izlaza za sirovinu, gotov proizvod i nesukladan proizvod ako je osigurana odgovarajuća vremenska odvojenost
- ☐ u objektima koji su smješteni u istom krugu gdje je i privatni stambeni objekt, kao garderobni i sanitarni prostor može se koristiti privatni prostor koji je smješten u krugu objekta

KOJE PROSTORIJE MORA IMATI OBJEKT ZA PRERADU NA GOSPODARSTVU



- ▶ rashladna komora ili hladnjak za čuvanje mesa
- ▶ prostoriju za strojnu obradu i preradu mesa
- ▶ prostoriju za dimljenje i/ili zrenje
- ▶ rashladnu komoru ili hladnjak za čuvanje gotovih proizvoda
- ▶ prostor ili ormar za držanje začina i drugih dodataka
- ▶ prostor ili ormar za čuvanje materijala za pakiranje i ambal.
- ▶ odvojeno skladištenje pribora, opreme i sredstava za čišćenje, pranje i dezinfekciju
- ▶ odvojeno prikupljanje i čuvanje nusproizvoda životinjskog podrijetla koji nisu za prehranu ljudi
- ▶ garderobe i sanitarni čvor za osoblje



OPREMA OBJEKATA ZA PRERADU NA GOSPODARSTVU

R.B.	UREĐAJ/OPREMA	komada	iznos	ukupno
1	Klima komora komplet- 3 kolica	1	30.000,00 €	30.000,00 €
2	Komora za zrenje, 12 kolica	1	12.000,00 €	12.000,00 €
3	Stroj za mljevenje mesa TX114	1	4.600,00 €	4.600,00 €
4	Miješalica za meso 80 litara	1	4.400,00 €	4.400,00 €
5	Punilica klipna PHX 25 litara	1	3.900,00 €	3.900,00 €
6	Vakuumirka profi, stolna 21m ³	1	3.200,00 €	3.200,00 €
7	Inox ormar za repromaterijal	2	1.000,00 €	2.000,00 €
8	Inox kolica za vješanje proizvoda	15	610,00 €	9.150,00 €
9	Inox sudoper 1200x700	1	480,00 €	480,00 €
10	Inox umivaonik sa sterilizatorom	1	460,00 €	460,00 €
11	Inox radni stol s ormarom	1	750,00 €	750,00 €
12	Inox stol sa podignutim stranicama	1	800,00 €	800,00 €
13	Inox stol za rasijecanje	1	800,00 €	800,00 €
14	Hladionik za gotove proizvode inox	1	2.000,00 €	2.000,00 €
15	Monoblok komora +4°C	1	10.000,00 €	10.000,00 €
16	Sustav hlađenja za komoru, prostor	1	20.000,00 €	20.000,00 €
17	Kompresor za zrak	1	2.400,00 €	2.400,00 €
	UKUPNO			106.940,00 €



PRIMJER IZ ISTRE



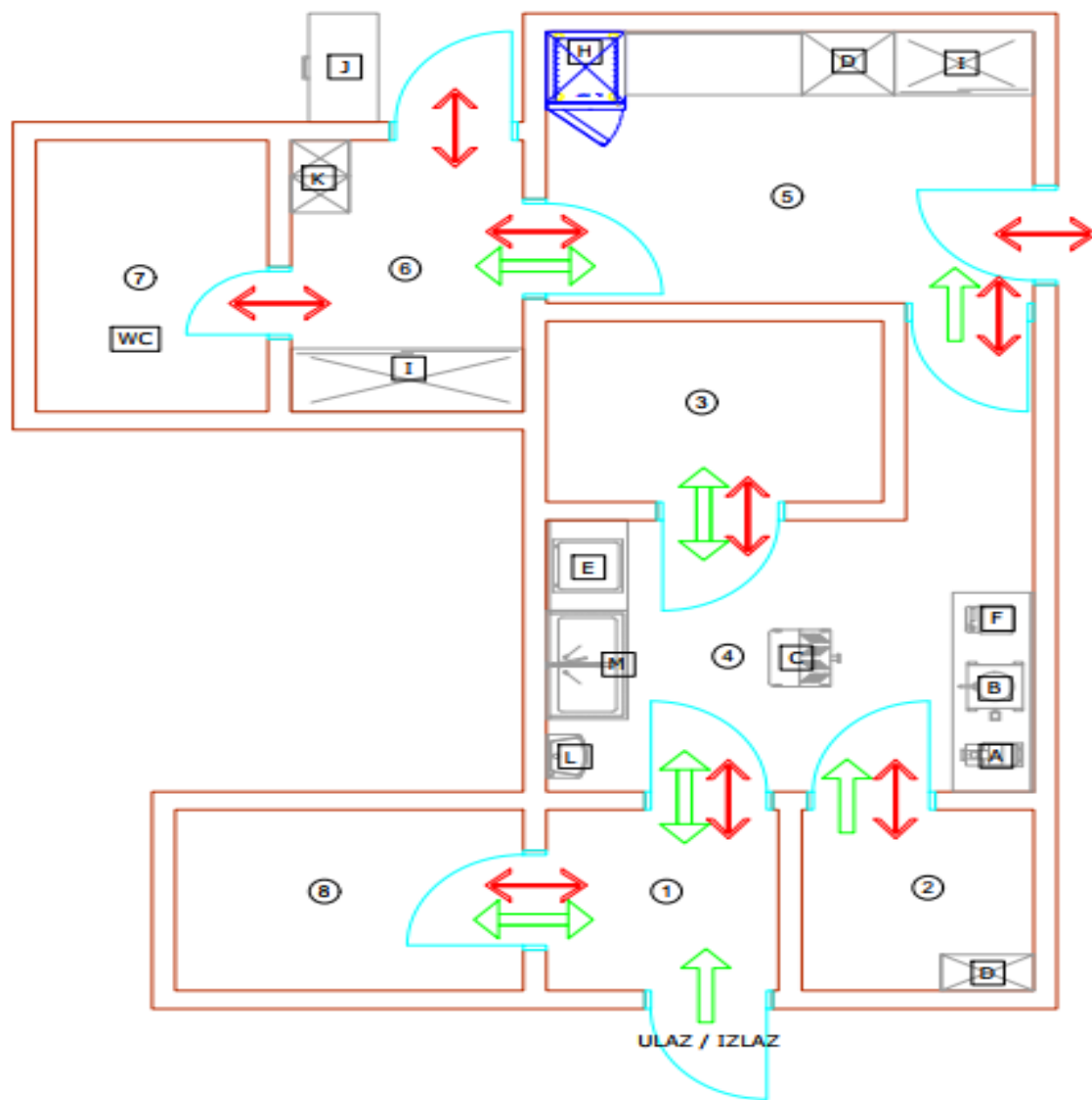
Fond za razvoj poljoprivrede i agroturizma Istre

- ☐ Oko 1200 ugovora od 1997. do danas
- ☐ Kredit na 10 godina uz 3 godine grace perioda, kamata je 2%
- ☐ Sv. Petar u Šumi ima 6 pogona na 1100 stanovnika, a 7 mali pogon u odobravanju
- ☐ Središnja Istra 15-tak pogona uz pomoć Fonda za razvoj poljoprivrede
- ☐ Visina kredita do 500.000,00 eura

OPG ĐIVANOVIĆ- KONAVLE

HAPIH

Hrvatska agencija za
poljoprivredu i hranu



PROSTORIJE:

1. PREDPROSTOR
2. KOMORA ZA SIROVINU (4 m²)
3. KOMORA ZA ZRENJE (6 m²)
4. STROJNA OBRADA MESA
5. PROSTOR ZA PAKIRANJE I ČUVANJE PROIZVODA
6. MANIPULATIVNI PROSTOR
7. WC
8. KOMORA ZA ZRENJE II FAZA 12 m²

POPIS OPREME:

- A - STROJ ZA MLJEVENJE MESA
- B - PUNILICA
- C - MJEŠALICA
- D - ORMAR ZA SREDSTVA ZA ČIŠĆENJE
- E - VAKUMIRKA
- F - VAGA
- H - HLADIONIK ZA GOTOVE PROIZVODE
- I - ORMAR ZA REPROMATERIJAL I ZAČINE
- J - ŠKRINJA ZA KONFIKAT
- K - GARDEROBNI ORMAR
- L - UMIVAONIK
- M - SUDOPER



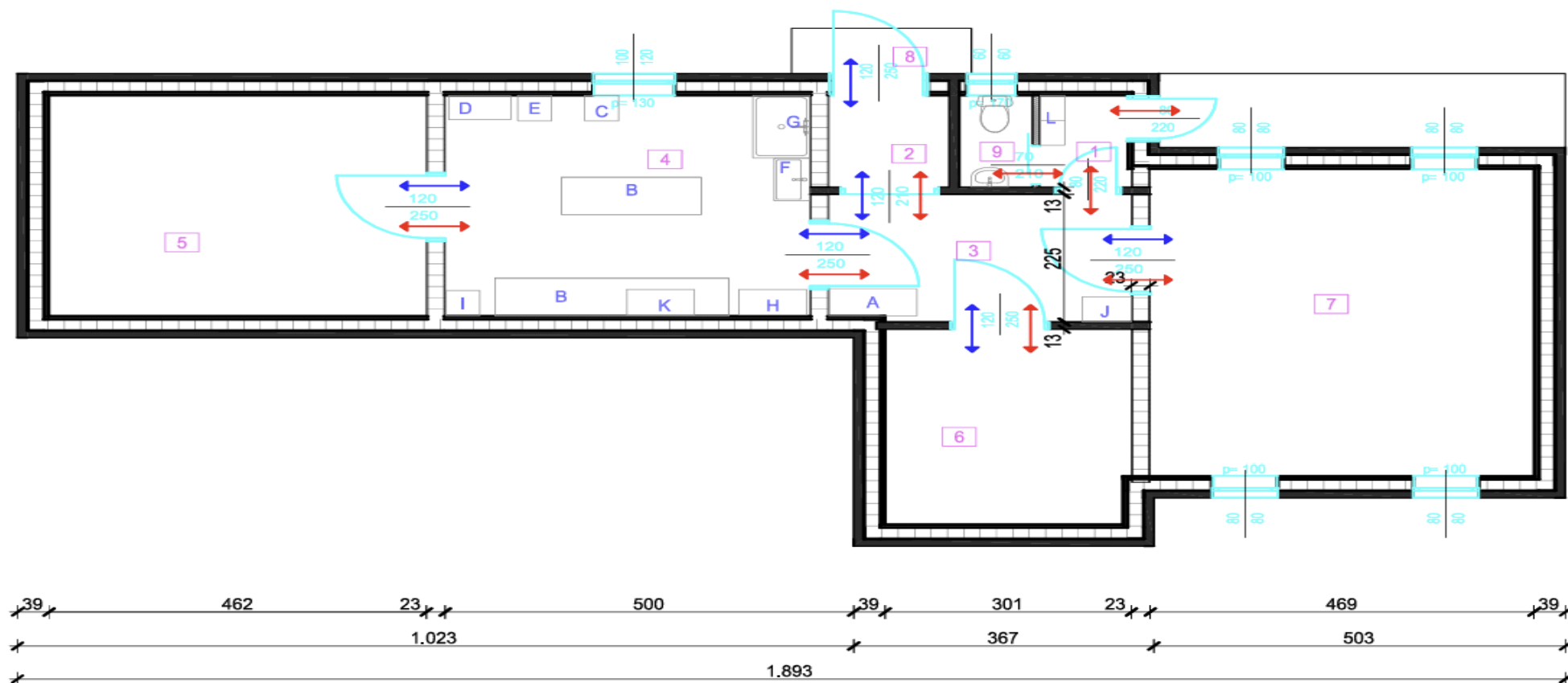
ULAZ SIROVINE



KRETANJE RADNIKA



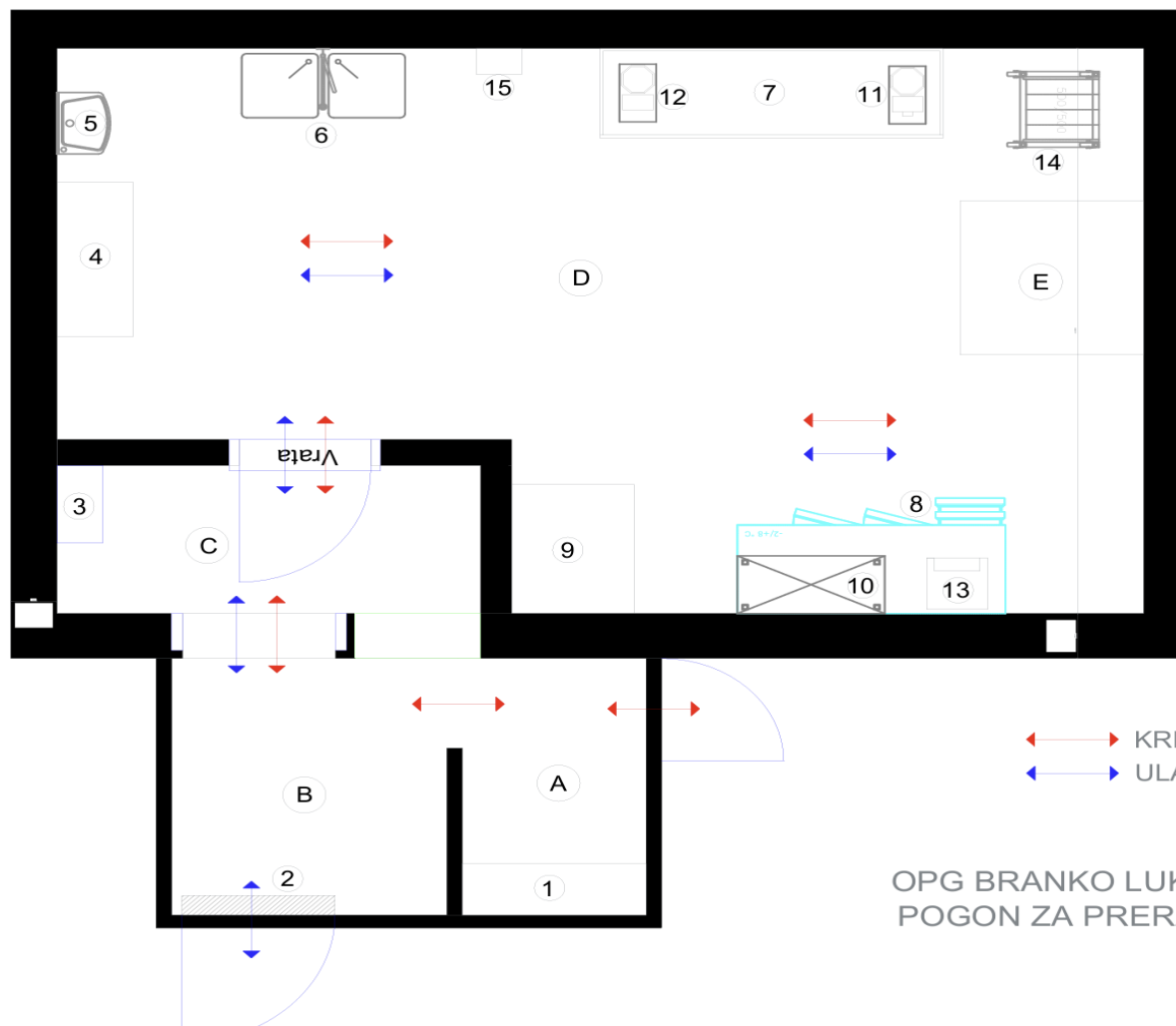
OBRT ZELENJAVA- JADRUHI, POREČ



1. GARDEROBA
2. ULAZ / IZLAZ ROBE
3. MANIPULATIVNI PROSTOR
4. STROJNA OBRADA / PAKIRANJE
5. KOMORA ZA SIROVINU / SOLANA
6. ZRIONA I. FAZA / KOBASICE
7. ZRIONA II. FAZA / PRŠUTI
8. NADSTREŠNICA
9. WC

- A. HLADIONIK ZA GOTOVE PROIZVODE
- B. STOL ZA PANCIRANJE
- C. PUNILICA
- D. MIJEŠALICA
- E. MAŠINA ZA MLJEVENJE
- F. SANITARNI LAVANDIN
- G. SUDOPER
- H. STERILIZATOR
- I. ZAČINI I ADITIVI
- J. ORMAR ZA SREDSTVA ZA ČIŠĆENJE
- K. VAKUMIRKA
- L. GARDEROBNI ORMARI

- KRETANJE ROBE
 KRETANJE OSOBLJA



POPIS PROSTORIJA

- A - ULAZ RADNIKA I GARDEROBA
- B - ULAZ SIROVINE I PREDPROSTOR
- C - MANIPULATIVNI PROSTOR
- D - STROJNA OBRADA
- E - KOMORA ZA ZRENJE

POPIS OPREME I UREĐAJA

- 1 - GARDEROBNI ORMAR
- 2 - ZRAČNA ZAVJESA
- 3 - ORMAR SREDSTVA ZA ČIŠĆENJE
- 4 - ORMAR ZAČINI I ADITIVI
- 5 - SANITARNI LAVANDIN
- 6 - SUDOPER
- 7 - INOX STOL
- 8 - HLADIONIK ZA GOTOVE PROIZVODE
- 9 - HLADIONIK ZA SIROVINU
- 10 - ORMAR REPROMATERIJAL
- 11 - WOLF
- 12 - PUNILICA
- 13 - VAKUMIRKA
- 14 - MJEŠALICA
- 15 - STERILIZATOR

- ↔ KRETANJE RADNIKA
- ↔ ULAZ SIROVINE I IZLAZ GOTOVOG PROIZVODA

OPG BRANKO LUKŠIĆ, DRAGOVANCI 57A, SV.PETAR U ŠUMI
POGON ZA PRERADU MESA

OPG BRANKO LUKŠIĆ- Sv. Petar u Šumi



ŠTO NAŠ POGON MORA IMATI- Komora za sirovinu/salamurenje OPG Franjul



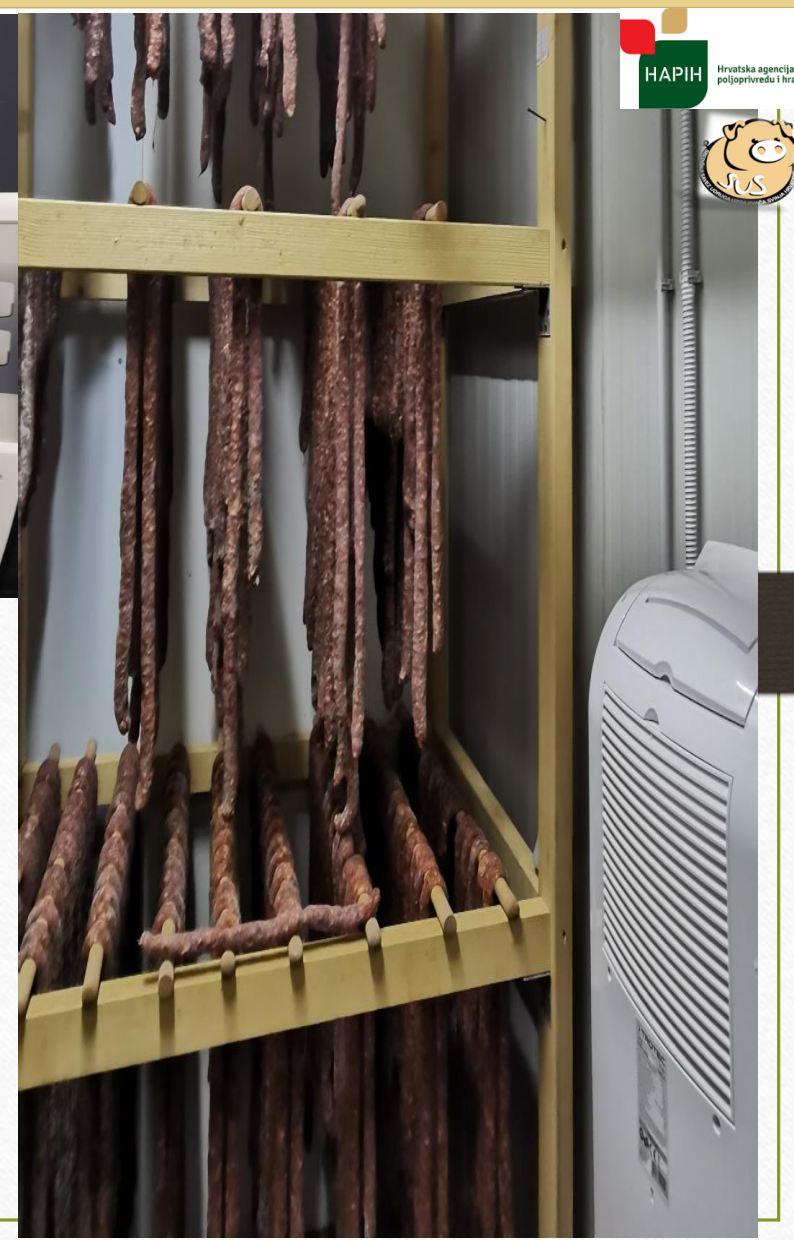
ŠTO NAŠ POGON MORA IMATI- KOMORA ZA ZRENJE- OPG Franjul



ŠTO NAŠ POGON MORA IMATI- KOMORA ZA ZRENJE OPG Udovičić

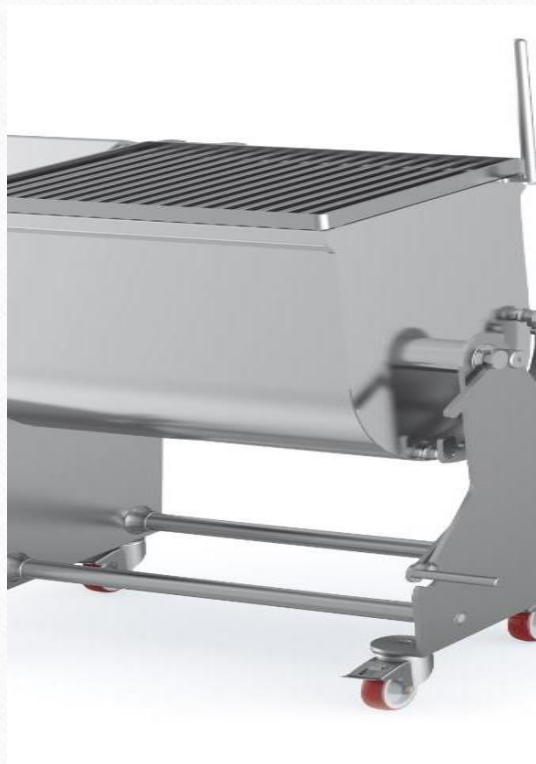


**ŠTO NAŠ POGON
MORA IMATI-
KOMORA ZA
ZRENJE**





ŠTO NAŠ POGON MORA IMATI- KOMORA ZA ZRENJE



ŠTO NAŠ POGON MORA IMATI- strojna obrada i vakuumiranje

ŠTO NAŠ POGON MORA IMATI-mjerna, rashladna i pomoćna oprema





ŠTO NAŠ POGON MORA IMATI- INOX OPREMA





Naš mali pogon- OPG FRANJUL



Naš mali pogon- OPG FRANJUL



OPG Udovičić



Naš mali pogon- OPG BUDAK (Budak produkt)



Naš mali pogon- Pršutana Jelenić

ODOBRAVANJE OBJEKATA ZA PRERADU NA GOSPODARSTVU



- **ZAHTJEV ZA ODOBRAVANJE**
- **UPRAVA ZA VETERINARSTVO-RJEŠENJE O IZBORU POVJERENSTVA**

PREGLED OBJEKTA:

- ☐ **utvrđivanje ispunjavanja zahtjeva glede infrastrukture i opreme u objektu**
- ☐ **pregled plana i provođenja sustava samokontrola, vezano uz tehnološke postupke, koji se obavljaju u objektu- HACCP plan**

ODOBRAVANJE OBJEKATA ZA PRERADU NA GOSPODARSTVU

POSTUPAK ODOBRAVANJA:

- Pregled HACCP plana
- Potvrde o edukaciji (HACCP) voditelja HACCP tima
- Higijenski minimum (prošireni) za zaposlenike
- Sanitarne knjižice (dokaze o zdravlju zaposlenika)
- Ugovor za zbrinjavanje nusproizvoda
- Ugovor za obavljanje DDD
- Ugovor za provođenje laboratorijskih analiza
- Tlocrt objekta sa ucrtanom opremom i tehnološkim putevima
- Postupak: Izrada zapisnika i ako objekt udovoljava uvjetno rješenje na 90 dana koje se potvrđuje ponovnim pregledom

MEĐUNARODNI SAJAM S KLOBASICOM U EU- Sv. Petar u Šumi, 21. i 22. 03. 2026.



- **MEĐUNARODNI SAJAM-** proizvođači iz cijele Hrvatske, SLO, IT
- **DANI HRVATSKIH KOBASICA I SALAMA-** senzorno ocjenjivanje u 14 kategorija: 250-300 uzoraka
- **Preko 10000 posjetitelja u 2 dana**
- **30 dana promocije tradicionalnih suhomesnatih proizvoda u svim medijima**
- **Mjesto za ugovaranje cjelogodišnje prodaje**
- **Preko 120 izlagača/ preko 40 izlagača tradicionalnih suhomesnatih proizvoda**

ZAKLJUČNO



- 1. OBJEKT ZA PRERADU NA GOSPODARSTVU OSTVARUJE DODANU VRIJEDNOST PROIZVODNJI**
- 2. DANAS POSTOJE DODATNI MODELI SUFINANCIRANJA- EU I NACIONALNA SREDSTVA**
- 3. ISKORISTITI POZITIVNA ISKUSTVA IZ ISTRE I SLAVONIJE(OBŽ I VSŽ) NA UREĐENJU I OPREMANJU MALIH I SREDNJIH OBJEKATA ZA PRERADU**
- 4. SURADNJA I SUPORT**

HVALA!