

# Rezultati sektorskih analiza

## Podsektor: svinjsko meso



Josip Juraj Strossmayer  
University of Osijek

**Faculty of  
Agrobiotechnical  
Sciences Osijek**

Ova prezentacija proizvod je zaposlenika Grupacije Svjetske banke. Nalazi, tumačenja i zaključci u ovoj prezentaciji ne odražavaju nužno stajališta Grupacije Svjetske banke, njezinog Odbora izvršnih direktora ni vlada koje zastupaju. Grupacija Svjetske banke ne jamči točnost podataka u ovoj prezentaciji, koji su preuzeti iz više vanjskih izvora. Sadržaj ove prezentacije ne predstavlja i ne smatra se ograničenjem ili odricanjem od povlastica i izuzeća Grupacije Svjetske banke, koji su svi posebno zadržani.

# RAZLOZI ANALIZE SEKTORA

- Hrvatska nije samodostatna u proizvodnji svinjskog mesa, zbog čega se velika količina ovog mesa uvozi.
- Najviše svinjskog mesa je uvezeno 2018., kada je vrijednost uvezenog mesa iznosila 359 745,00 €.

## STRUKTURA OBITELJSKIH FARMI

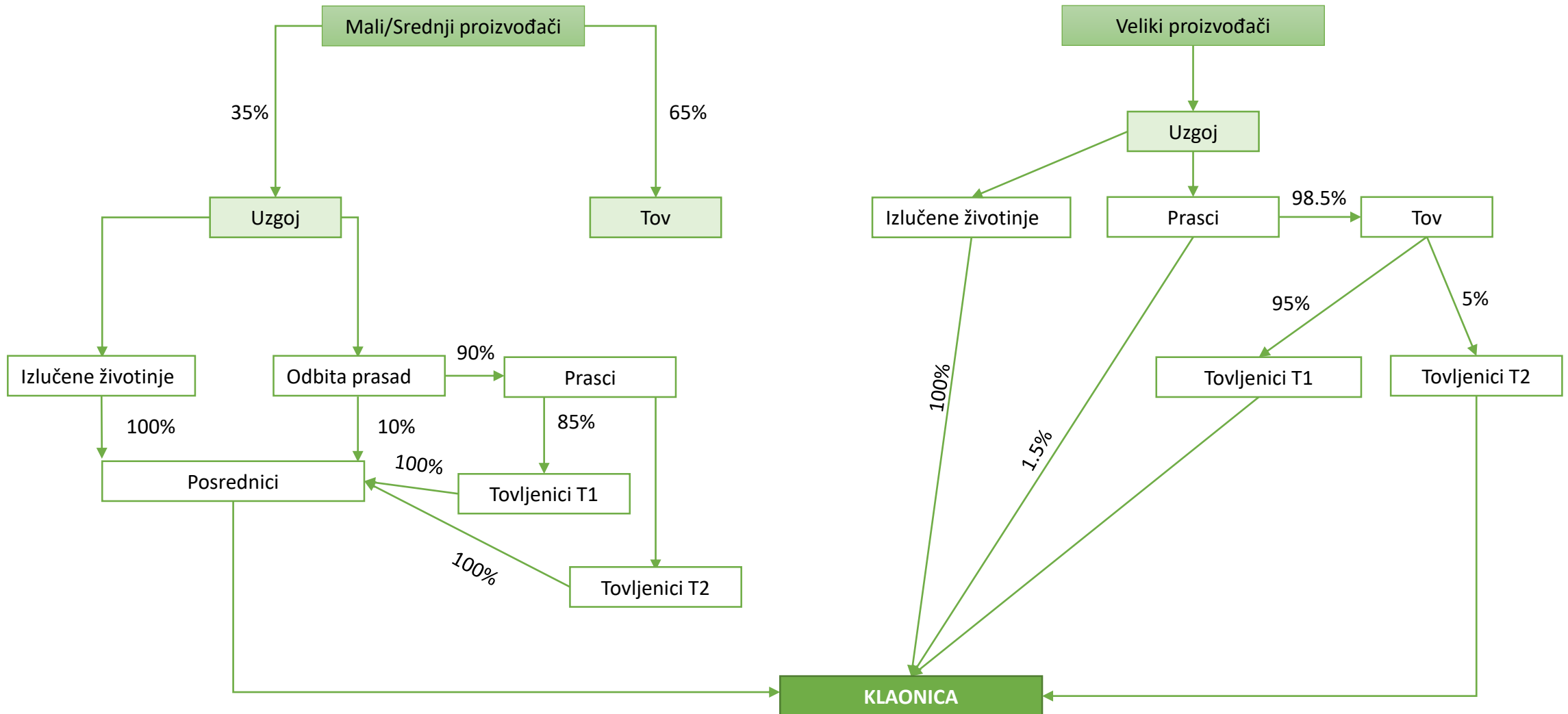
- Oko 4000 proizvođača proizvodi 87000 krmača i nazimica.
- Oko 2700 proizvođača (2/3) posjeduje u svom stadu do 10 krmača i nazimica.

## STRUKTURA UZGOJA

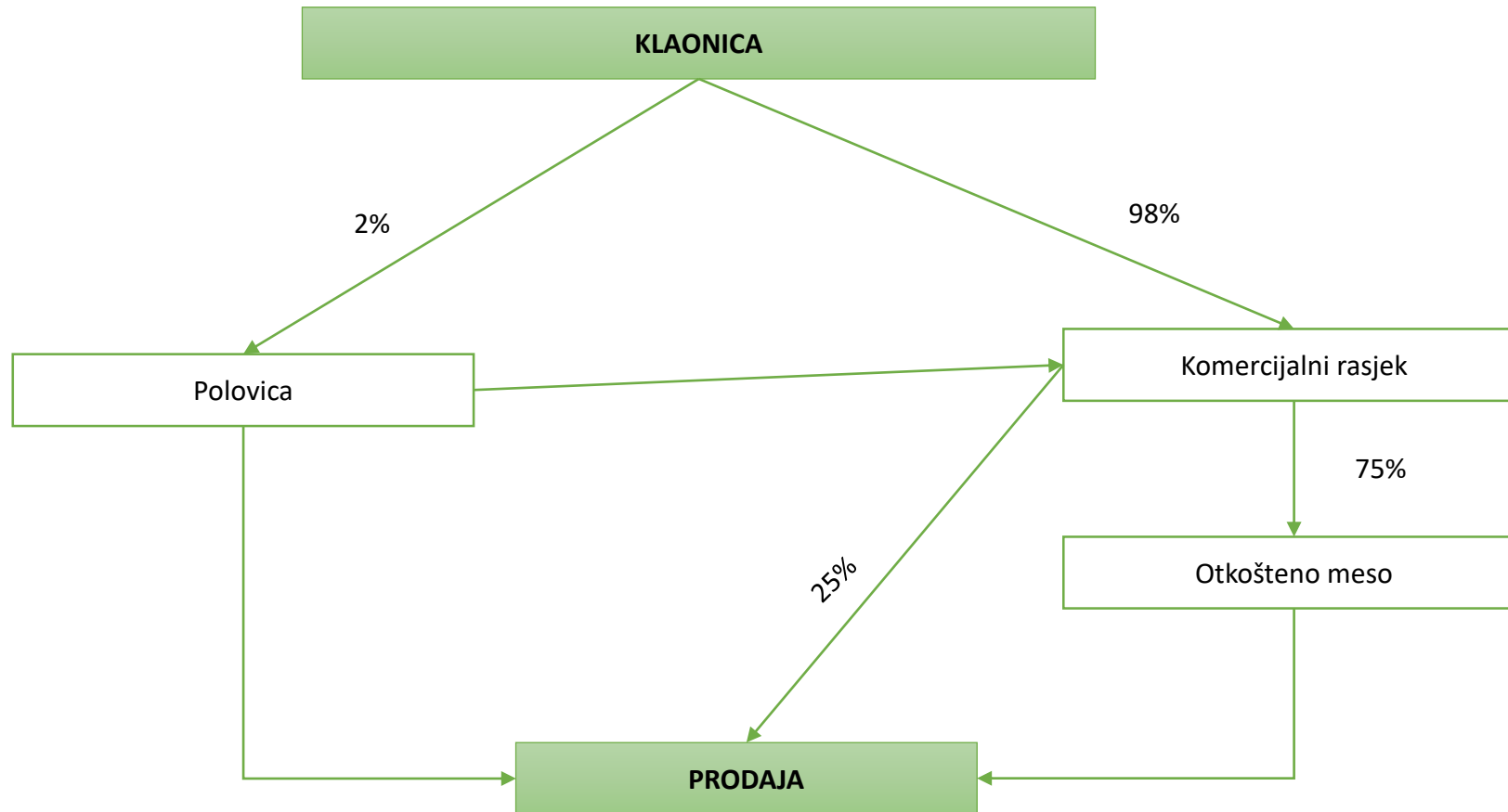
- Većina matičnih krmača su križanci ili hibridi (oko 75 % ukupnog broja).
- U 2018. zabilježen je veliki porast broja krmača Crne slavonske svinje, koji je iste godine predstavljao 25,8% ukupnog broja krmača.
- Također je zabilježen porast broja krmača pripadnika drugih autohtonih pasmina te starih/lokalnih pasmina (Banijska šara, Turopoljska svinja, Mangulica)
- Meso ovih svinja često se koristi za proizvodnju brendiranih tradicionalnih proizvoda označenih zemljopisnim oznakama izvornosti/zemljopisnog podrijetla/tradicionalnog ugleda.
- Ovo je vjerojatno posljedica povećane potražnje za tradicionalnom hranom i proizvodima u EU i Hrvatskoj.

# VRIJEDNOSNI LANAC SVINJSKOG MESA-MAPA UDJELA PRODAJE I DISTRIBUCIJE

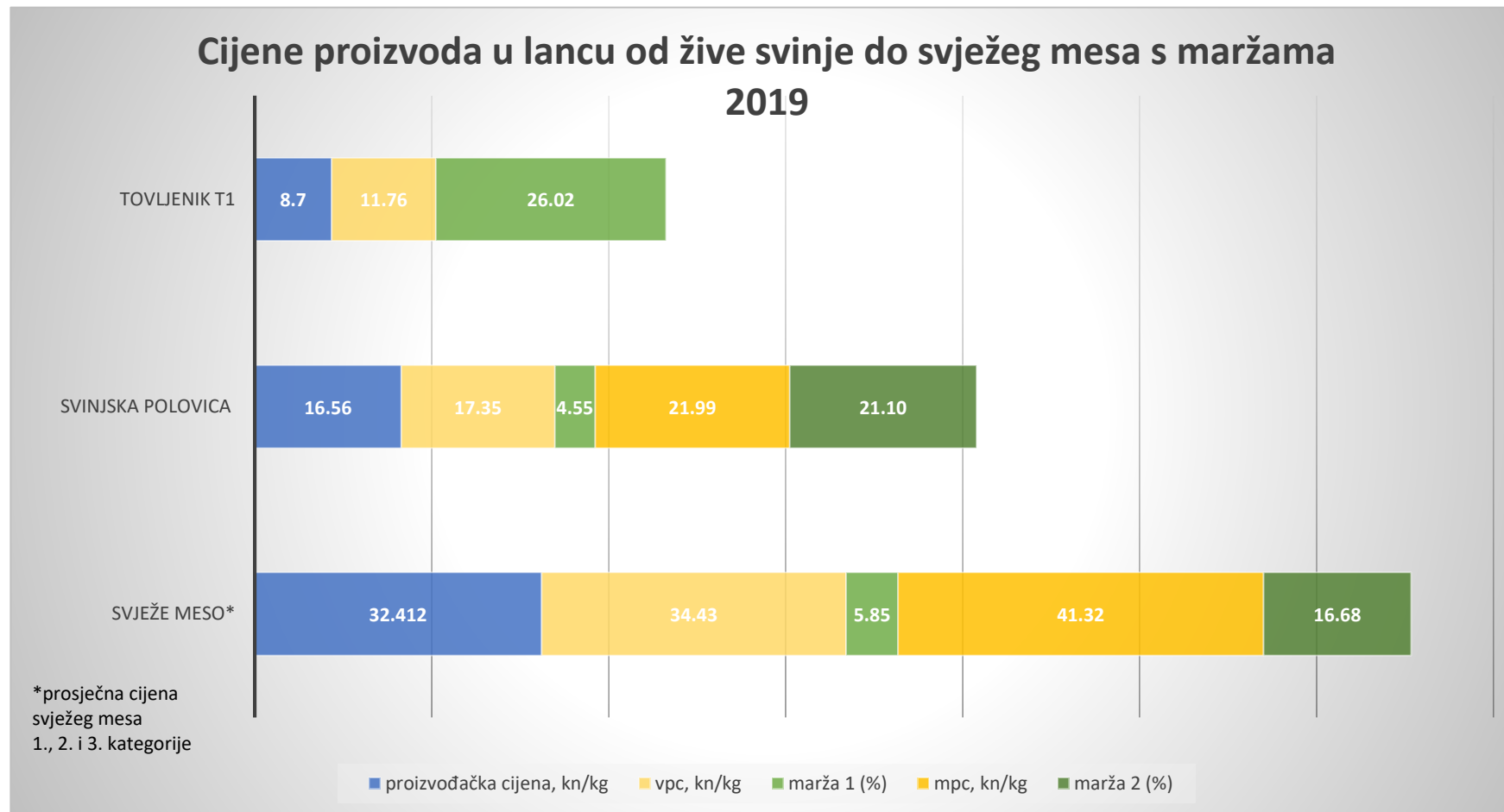
## INPUTI



# VRIJEDNOSNI LANAC SVINJSKOG MESA - NASTAVAK



# ANALIZA MARŽE



IZVOR: TISUP, INTERVJUI, ANKETNI UPITNICI

# PRILIKE

- Proizvođačka infrastruktura i povoljni proizvodni uvjeti
- Tradicija i osnovna znanja u proizvodnji svinja
- Udruživanje proizvođača, oživljavanje kooperacije velikih s malim/srednjim proizvođačima
- Nedostatak kvalitetnog mesa za preradu na tržištu; naročito od teških tovljenika i lokalnih pasmina svinja (meso vrhunske kvalitete)
- Relativno veliki broj proizvoda od svinjskog mesa sa „brandom” ili zaštitom (zaštićena oznaka izvornosti i zemljopisnog podrijetla); oznaka „Meso hrvatskih farmi” za svježe svinjsko meso → 2018. broj korisnika oznake se više nego učetverostručio u odnosu na 2017.!
- Postojanje potrošačkih niša za tradicionalne i drugih visoko-kvalitetnih proizvoda na EU tržištu i domaćem tržištu (turistička ponuda)
- Razvoj agroturizma
- Članstvo u EU – otvoreno tržište i dostupnost EU fondova

# PREPORUKE

- Napore treba usmjeriti na smanjivanju inputa u proizvodnju; primjerice solarni paneli-EU fondovi
- Edukacija proizvođača (alternativni izvori energije i naročito menadžment farme te osnovna ekonomska znanja)
- Osmisliti sustav koji će obuhvatiti repro-centre za proizvodnju odgovarajućeg pasminskog sastava svinja i definirati proizvodne parametre (hranidba, uvjeti držanja)
- Stimulirati male/srednje proizvođače na udruživanje, a velike proizvođače na revitalizaciju kooperantskih odnosa s malim/srednjim proizvođačima
- Potaknuti proizvodnju teških tovljenika za proizvodnju kvalitetnog mesa namijenjenog preradi u proizvode s visokom dodanom vrijednošću
- Poduprijeti proizvodnju autohtonih pasmina svinja i promovirati njihove proizvode, od svježeg mesa do tradicionalnih i zaštićenih proizvoda
- Iskoristiti prednost razvijenog turizma te jače razvijati agroturizam u dijelu Hrvatske gdje je koncentrirana proizvodnja svinja i tradicionalnih proizvoda; educirati se prema iskustvima proizvođača iz zemljama s razvijenim tržištem tradicionalnih proizvoda kao što su Italija, Španjolska i druge – stručne ekskurzije
- Razvijati moderne pristupe marketinga i prodaje: web prodaja, internetske reklame