

Br.1106/25
Stara Sušica, 11. lipanj 2025.

Na temelju članka 9. stavak 1. alineja 10. Sporazuma o osnivanju ustanove – Centra za poljoprivredu i ruralni razvoj Primorsko-goranske županije od 01.03.2023. godine, članka 16. stavak 1. alineja 10. Statuta ustanove – Centra za poljoprivredu i ruralni razvoj Primorsko-goranske županije broj: 2482/18 od 19.12.2018. i 2055/20 od 9.12.2020. godine i članka 22. Poslovnika o radu Upravnog vijeća ustanove – Centra za poljoprivredu i ruralni razvoj Primorsko-goranske županije broj: 2483/18 od 19.12.2018. godine, Upravno vijeće Centra za poljoprivredu i ruralni razvoj Primorsko-goranske županije na svojoj sjednici održanoj 05. lipnja 2025. godine, donijelo je slijedeću

ODLUKU

1. Usvajaju se Uvjeti za korištenje objekta za preradu voća u Staroj Sušici.
2. Zadužuje se ravnatelj Centra da Uvjete za korištenje objekta za preradu voća u Staroj Sušici objavi na službenoj Internet stranici Centra.
3. Uvjeti za korištenje objekta za preradu voća u Staroj Sušici se prilažu i čine sastavni dio ove Odluke.
4. Ova Odluka stupa na snagu danom donošenja.

Predsjednik

Saša Burić

OBJEKT ZA PRERADU VOĆA U STAROJ SUŠICI (korisnici, uvjeti cijena za 2025. godinu)

1. KORISNICI

- Korisnici objekta za preradu voća moraju imati registrirano sjedište ili prebivalište na području JLS koji je osnivač Centra. Osnivači Centra za poljoprivredu i ruralni razvoj Primorsko - goranske županije su gradovi Čabar, Delnice, Kastav, Vrbovsko, Novi Vinodolski, Bakar, Cres, Rab, Krk i Opatija te općine Brod Moravice, Čavle, Fužine, Jelenje, Klana, Lokve, Mrkopalj, Ravna Gora, Skrad, Vinodolska općina, Viškovo, Matulji, Omišalj, Lovran, Vrbnik, Baška, Mošćenička Draga, Punat, Kostrena i Lopar. (Naziv dokumenta: preslika osobne iskaznice ili potvrda o prebivalištu).
- Korisnici objekta za preradu voća mogu biti OPG, SOPG ili drugi pravni subjekt upisan u Upisnik poljoprivrednih gospodarstva. (Naziv dokumenta: preslika Rješenja o upisu u upisnik PG).
- Korisnici objekta moraju dokazati vlastitu proizvodnju sirovine koju planiraju preraditi u objektu. (Naziv dokumenta: preslika Zapisnika o uporabi poljoprivrednog zemljišta iz ARKOD-a kojim se dokazuje vlastita proizvodnja sirovine - voćnjak ili vinograd).

2. UVJETI ZA LINIJU ZA PROIZVODNJU SOKA

- Voće se prerađuje u mutni sok bez ikakvih dodataka šećera, konzervansa, aditiva i sličnog.
- Minimalna količina voća za preradu u sok po korisniku je 30 kg.
- Maksimalna količina voća za preradu u sok po korisniku je 1.000 kg.
- Linija ima mogućnost punjenja soka u staklenu ambalažu od 2 dcl, 3,7 dcl, 1 lit, bag in box od 3 lit i bag in box od 5 lit.
- Ambalaža i oprema prilikom prerade je isključivo od Centra. Osim transportne ambalaže za donos sirovine koja je vlastita.
- Sok se puni isključivo u ambalažu od Centra.
- Cijena prerade je 0,07 € po kg voća uvećana za ambalažu u koju se puni prerađeni sok.
- Cijena ambalaže za sok je kao slijedi: 1lit - 0,60 €, 2dcl - 0,34 €, 3,7dcl - 0,39 €, bag in box od 3 lit - 0,78 €, bag in box od 5 lit - 0,97 €.
- Ukoliko dođe do promjene cijene struje i/ili vode te promjene cijene ambalaže od trenutne, Centar ima pravo na izmjenu gore navedenih cijena.
- U gore navedene cijene PDV nije obračunat temeljem čl. 90. st. 1. Zakona o PDV-u.

3. UVJETI ZA KOTAO ZA PEKMEZ

- Voće se prerađuje u pekmez po recepturi od Centra uz dodatka šećera.
- Ukoliko korisnik ne želi dodatak šećera u konačni proizvod to isto mora posebno naglasiti prilikom predaje sirovine na preradu.
- Minimalna količina voća za preradu u pekmez po korisniku je 50 kg voća.
- Maksimalna količina voća za preradu u pekmez po korisniku je 300 kg.
- Ambalaža i oprema prilikom prerade je isključivo od Centra. Osim transportne ambalaže za donos sirovine koja je vlastita.
- Pekmez se puni isključivo u ambalažu od Centra.
- Pekmez se puni u staklenu ambalažu od 540 ml.
- Cijena prerade je 0,07 € po kg voća uvećana za ambalažu u koju se puni prerađeni pekmez te uvećana za cijenu šećera.
- Cijena ambalaže za pekmez je kao slijedi: 540 ml - 0,52 €.
- Cijena šećera je 1,33 € za kg.
- Ukoliko dođe do promjene cijene struje i/ili vode, šećera te promjene cijene ambalaže od trenutne, Centar ima pravo na izmjenu gore navedenih cijena.
- U gore navedene cijene PDV nije obračunat temeljem čl. 90. st. 1. Zakona o PDV-u

4. UVJETI ZA KOTAO ZA DESTILACIJU ALKOHOLNIH PIĆA

- Kotao za destilaciju alkoholnih pića daje su u najam uz uvjet korištenja istog u objektu za preradu voća u Staroj Sušici te uz prisutnost zaposlenika Centra.
- Ambalaža i oprema prilikom destiliranja isključivo od Centra. Osim transportne ambalaže koja je vlastita. (Za donos sirovine i odnos gotovog proizvoda).
- Minimalna količina koma/vina/destilata za jedno destiliranje je 50 litara.
- Maksimalna količina koma/vina/destilata za jedno destiliranje je 85 litara.
- Maksimalna količina koma/vina/destilata po korisniku je 850 litara.
- Postotak alkohola destilata za destilaciju ne smije biti preko 30 %.
- Trajanje destilacije ovisno o sadržaju je od 3 do 6 sati.
- Dobiveni destilat sadrži 75-85 % alkohola (potrebno razblaživanje sa destiliranom vodom do željenog postotka alkohola).
- Cijena najma za jednu destilaciju je 19,91 €.
- Ukoliko dođe do poskupljenja struje i/ili vode veće od trenutne Centar ima pravo na povećanje cijene najma kotla.
- U gore navedenu cijenu PDV nije obračunat temeljem čl. 90. st. 1. Zakona o PDV-u

5. UVJETI ZA LINIJU ZA PROIZVODNJU SATNIH OSNOVA

- Proizvode se satne osnove samo od pčelinjeg voska.
- Veličina sače u satnim osnovama je 5,3 mm.
- Minimalna količina voska za preradu u satne osnove po korisniku je 20 kg.
- Maksimalna količina voska za preradu u satne osnove po korisniku je 70 kg.
- Cijena prerade je 1,00 € po kg voska za preradu.
- U gore navedenu cijenu PDV nije obračunat temeljem čl. 90. st. 1. Zakona o PDV-u.
- Vosak se prerađuje u siječnju, veljači i ožujku tekuće godine.
- Vosak se prerađuje za tip košnice LR i AŽ.

NAPOMENA

- Prije dostave sirovine za preradu korisnik je dužan dostaviti Centru pismeni Zahtjev u kojem je navedena količina i vrsta voća za preradu, produkt prerade, željena ambalaža te kontakt podaci (ime, prezime i broj mobitela/telefona). Uz Zahtjev potrebno je dostaviti i dokumentaciju za ispunjavanje uvjeta za korištenje pogona za preradu voća (preslika osobne iskaznice ili potvrda o prebivalištu, preslika Rješenja o upisu u upisnik PG te preslika Zapisnika o uporabi poljoprivrednog zemljišta iz ARKOD-a kojim se dokazuje vlastita proizvodnja sirovine - voćnjak ili vinograd).
- Sirovina za preradu se dostavlja i preuzima isključivo uz prethodnu najavu i dogovoreni termin. (Zbog ograničenog skladišnog prostora za čuvanje iste do prerade).
- Sukladno interesu i zaprimljenim Zahtjevima, Centar izrađuje poslovni plan prerade za svakog korisnika.
- Prerada se vrši redoslijedom zaprimanja Zahtjeva.
- Prerađeni proizvod, korisnik je dužan preuzeti u roku od 24 sata od obavijesti o završenoj preradi.
- Sirovina za preradu uzima se isključivo zdrava i svježja, čista bez vidljivih vanjskih tvari, štetočina i stranih primjesa.
- Trula, natrula i smrznuta sirovina ne uzima se na preradu.
- Svaki korisnik prije predaje sirovine te nakon preuzimanja prerađenog proizvoda potpisuje dostavnicu/primku.
- Označavanje proizvoda i stavljanje istog na tržište je u domeni i odgovornosti korisnika usluge. Centar ne označava proizvode.
- Ostali strojevi i oprema (sušara, acetator i destilerija za eterična ulja) nisu u funkciji uslužne prerade, prerada sirovine u navedenim strojevima moguća je uz prethodni dogovor oko uvjeta korištenja navedenih strojeva.
- Zahtjevi za preradu voća zaprimaju se do 15. studenog, a za preradu voska do 15. ožujka tekuće godine.