

AGRRA ORGANIZIRALA RADIONICU "OTPREMNI I PURIFIKACIJSKI CENTRI ZA ŽIVE ŠKOLJKAŠE"

Uzgajivači školjki sami će kontrolirati do otpremanja na tržište

Luka PERIĆ

Da bi školjkaši bili zastaono što mogu biti – visokokvalitetna namirnica na stolu svih prestižnih restorana i što većeg broja obiteljskih domova – na tržište moraju stići u savršenom stanju. Konkretno, to za ove organizme znači da moraju biti kontroliranog porijekla, iz područja koje zadovoljava tražene mikrobiološke uvjete, i na koncu da pri kupnji budu – živi!

Kako bi sve lakše pošlo za rukom uzgajivačima školjkaša na zadarskom području, nedavno je u Jasenicama Agencija za ruralni razvoj Zadarske županije (AGRRA) organizirala radionicu „Otpremni i purifikacijski centri za žive školjkaše“. Radionica je bila namijenjena aktivnim uzgajivačima školjkaša na području Zadarske županije te ostalim zainteresiranim pravnim i fizičkim osobama, a svoja su iskustva prenijeli dr.med.vet. Rajka Lesić iz Uprave za veterinarstvo i sigurnost hrane te Jelena Jerbić i Dani Franulović iz Uprave ribarstva.

Mogućnosti financiranja

Imajući u vidu porast potražnje za proizvodima ribarstva i akvakulture, kako u Hrvatskoj tako i EU, radionica se nametnula kao potreba rastućem sektoru akvakulture u Zadarskoj županiji. Cilj radionice je predstaviti sudionicima aktualnu zakonsku legislativu u poslovanju s hranom i hranom životinjskog podrijetla, vezanu uz distribuciju i stavljanje u promet živih školjkaša. Sudionicima će se također predstaviti mogućnosti sufinanciranja izgradnje i opremanja otpremnih i purifikacijskih centara kroz Operativni program za pomorstvo i ribarstvo RH za programsko razdoblje 2014.-2020, stajalo

Mali otpremni centri mogu biti na plovnim objektima, brodovi ili splavi, s određenom podjelom prostora za pojedine postupke, a namijenjeni su za otpremu školjkaša iz istog objekta. Ako imate svoje uzgajalište, a nemate velike ambicije, takav centar je idealan, istaknula je predavačica

je u pozivu AGRRA-e.

Radionici u Općinskoj zgradi u Jasenicama nazočili su, između ostalih, pročelnici županijskih odjela Daniel Segarić i Krešimir Laštro, ravnatelj AGRRA-e Vladimir Kovačević, načelnik Novigrada Joso Klapan, stručnjaci Sveučilišta u Zadru Ivan Župan i Tomislav Šarić, a skupom je moderirao Brani-

nu ispravnost školjkaša, te pritom ostvarivali zaradu. S tim ciljem održala je predavanje na temu „Osnivanje, uvjeti i način rada otpremnih centara i centara za pročišćavanje“.

Izlov zabranjen!

Lesić je 20 godina radila u Istri, gdje je osnovan prvi otpremni i prvi purifikacijski

sko more stavi u preliminarno područje za izlov, te nakon analize koja bi zasigurno dokazala pogodnost, da uđe u izlovno područje. Sigurno na tržištu ima potražnje za tim proizvodima, kaže Lesić.

Centri malog kapaciteta

Kako bi se osigurali preduvjeti za uzgoj školjkaša na

pri fekalnom zagađenju, bilo da se radi o nekom ispustu s jahte ili pražnjenju crnih jama. Velika zagađenja Escherichijom javljaju se samo pri incidentima, kada vrijednosti brzo rastu i brzo padaju, i nisu često zabilježena na prostorima gdje se uzgajaju školjke. Međutim, ako ima Escherichije ima i svega drugog što prati fekalije - salmonele, virusa, bakterija...

O vrijednosti EC ovisi mikrobiološki razred u koje područje ulazi – uz prisustvo do 230 MPN područje ulazi u razred A. Takvi se školjkaši mogu otpremiti u otpremni centar pa na tržište. Ako je mikrobiološki razred B, školjkaši se moraju pročištititi u centru za purifikaciju, pa onda staviti na tržište, dok se pri kategoriji C vraćaju u more u zone ponovnog polaganja, a potom na purifikaciju i u otpremni centar.

Najvažniji dio izlaganja dr. Lesić odnosio se na nedavno ozakonjenu mogućnost otvaranja otpremnih centara malog kapaciteta, za obradu do 1 tone školjkaša dnevno u području s mikrobiološkim razredom A. Podsjetimo, svi školjkaši dostupni na tržištu, moraju proći kroz otpremni centar, o čemu svjedoče deklaracije na pakiranjima.

Takvi mali otpremni centri mogu biti na plovnim objektima, brodovi ili splavi, s određenom podjelom prostora za pojedine postupke, a namijenjeni su za otpremu školjkaša iz istog objekta. Ako imate svoje uzgajalište, a nemate velike ambicije, za prihvaćanje drugih školjkaša, takav centar je idealan. Uvjeti su minimalni - treba poznavati rad sa školj-



Školjkaši su organizmi koji ne trpe improvizaciju pri uzgoju i distribuciji na tržište

mir Baždarić.

Rajka Lesić, veterinarska inspektorica, istaknula je da se uzgoj školjkaša sve snažnije događa, te je potrebno poduzeti korake kako bi se uzgajivači održivo bavili ovim poslom, a to znači brinuli za okoliš, zdravstve-

centar u Hrvatskoj. Školjkaš, a to je kako Lesić ističe živi organizam, i treba ga razlikovati od školjke, koja označava ljušturu, na tržište mora doći živ. Mora mu biti poznato porijeklo, odnosno mora dolaziti s područja na kojem se prati kvaliteta okoliša.

U Hrvatskoj je predviđeno 18 uzgojnih i devet izlovnih područja. U uzgojna područja na području Zadarske županije ulaze Uvala Stara Poveljana, Modrič-Seline, Novigradsko more, Maunski kanal na Pagu, Košara kod Pašmana i uvala Dinjiška. Za izlovna područja predviđena je Poveljana, Paški kanal i Velebitski kanal. Za sada Novigradsko more nije u planu za izlovno područje.

Po sadašnjem stanju, sve školjke koje dolaze iz Novigradskog mora moraju biti iz uzgoja. Izlovljeni školjkaši s ovog područja ne mogu se legalno naći na tržištu, istaknula je Lesić.

Školjke koje se nalaze po dnu izloženije su toksinima od onih iz uzgoja, jer se takve tvari mogu naći u pridnevnim školjkama.

Jako je opasno ako se vrši izlov a ne registrira se. Imali smo primjer trovanja u Istri, kada su turisti već na brodu kušali ulovljene školjke i pritom im je odmah pozlilo. Bilo bi dobro da se i Novigrad-



Prezentacija je održana u prostorijama Općine Jasenice

kašima, te tijekom rukovanja štiti proizvod od štetoina i kontaminacije zrakom, istaknula je Lesić.

Mikrobiološke kontrole

Na otpremnom centru školjke se čiste vodom - slatkom ili morskom, peru, sortiraju (miču se nedozrele ili mrtve), zatim pakiraju, označavaju i otpremaju na tržište. Školjkaši se pakiraju u materijal koji omogućava otjecanje vode, a na kraju se stavlja deklaracija koja jamči da će kupci kupiti vrhunsku namirnicu. Deklaracija mora imati naziv otpremnog centra, naziv školjkaša na hrvatskom i latinskom jeziku, a na njoj mora biti napisano i upozorenje da školjkaši u trenutku prodaje moraju biti živi.

Druga opcija su veliki otpremni centri, koji imaju mogućnost održavanja školjkaša na životu 15-20 dana u bazenima s čistom morskom vodom, nakon čega kreće



Rajka Lesić upozнала je uzgajivače s mogućnošću otvaranja malih otpremnih centara

Luka PERIĆ



Mali otpremni centri mogu se ustrojiti na brodovima i splavima na samom mjestu uzgoja