OBJEKT ZA PERRADU VOĆA U STAROJ SUŠICI

(korisnici, uvjeti cijena)

1. KORISNICI

- 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 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 ili Izvod iz sudskog registra).
- 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 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 150,00 kn (19,91 €).
- Ukoliko dođe do poskupljenja struje i/ili vode veće od trenutne Centar ima pravo na povećanje cijene najma kotla.

3. 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 300 kg za jabuke i kruške, odnosno 100 kg za bobičasto i jagodasto voće.
- Maksimalna količina voća za preradu u sok po korisniku je 5.000 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 0,50 kn (0,07 €) po kg voća uvećana za ambalažu u koju se puni prerađeni sok.
- Cijena ambalaže za sok je kao slijedi: 1lit - 4,55 kn (0,60 €), 2dcl - 2,56 kn (0,34 €), 3,7dcl - 2,94 kn (0,39 €), bag in box od 3 lit - 5,88 kn (0,78 €), bag in box od 5 lit - 7,30 kn (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.

4. UVJETI ZA KOTAO ZA PEKMEZ

- Voće se prerađuje u pekmez po recepturi od Centra uz dodataka 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 100 kg voća.
- Maksimalna količina voća za preradu u pekmez po korisniku je 1.000 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 0,50 kn (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 - 3,90 kn (0,52 €).
- Cijena šećera je 10,00 kn (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.

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 Rješenja o upisu u upisnik PG, preslika osobne iskaznice ili potvrda o prebivalištu ili Izvod iz sudskog registra 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 svježa, 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.