Primjeri najbolje prakse – predstavljanje šampiona 27. izložbe hrvatskih ovčjih i kozjih sireva – kako smo uspjeli i koji nas problemi danas najviše muče!





SIRANA MODRUŠ
šampion u kategoriji kozjih sireva
(šampionska plaketa za: Zreli kozji sir - chevre – affine)



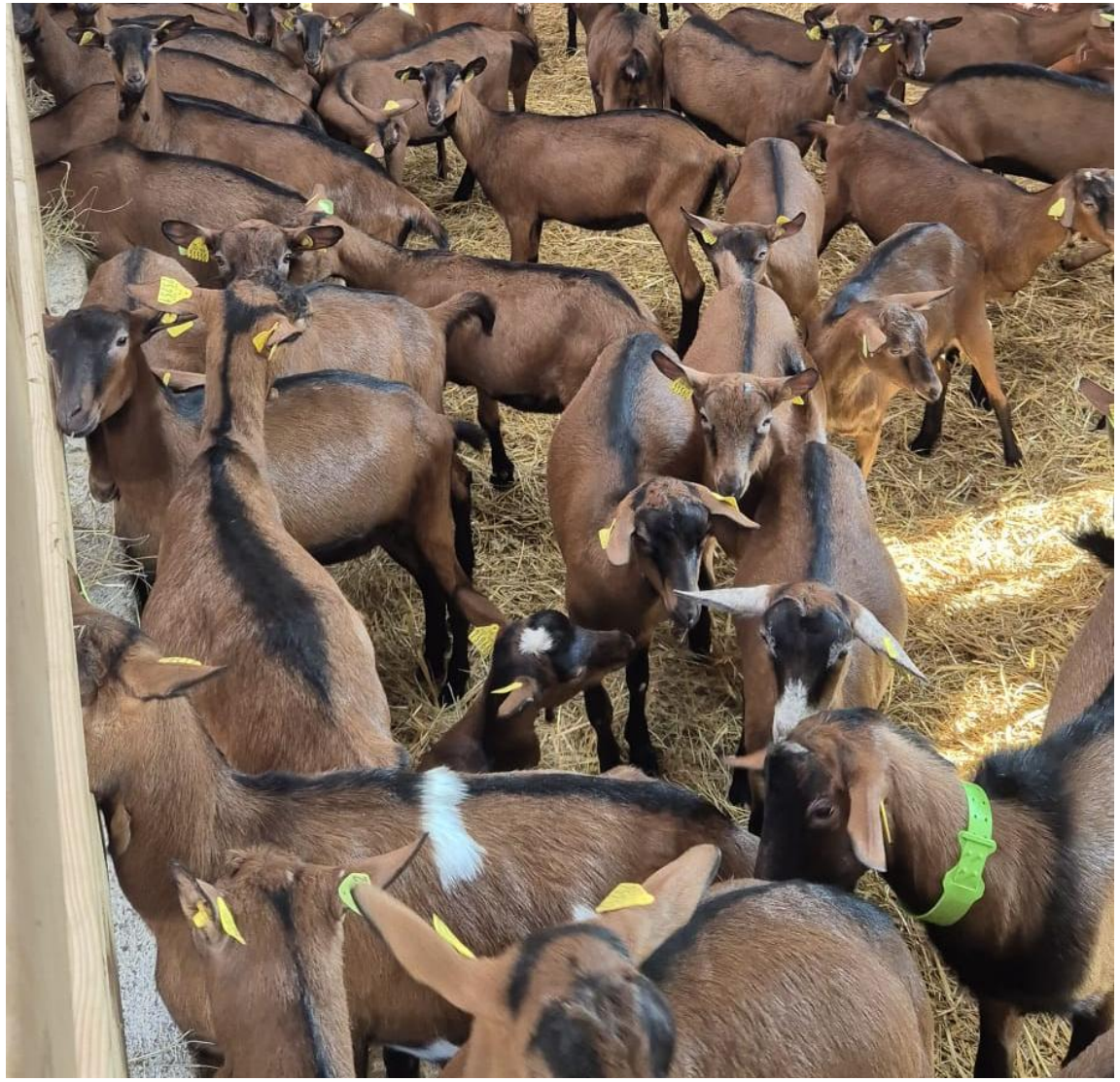
Kako smo započeli našu kozarsku proizvodnju i koliko je stado veliko danas

Naša priča započela je željom da stvorimo vrhunski kozji sir po uzoru na francusku sirarsku tradiciju, koristeći mlijeko vlastitog stada.

U Modrušu, u srcu Like, osnovali smo farmu alpskih koza francuske genetike, pasmine poznate po kvaliteti mlijeka i izvrsnim sirarskim svojstvima.

Započeli smo proizvodnju kupnjom 100 alpina koza uvezenih iz Francuske u listopadu 2025. godine.

Danas naše stado broji **oko 150 koza**, a njihovo mlijeko prerađujemo u vlastitoj sirani.



Od kada smo započeli s proizvodnjom sira, odnosno kada smo registrirali siranu

Sirana Modruš nastala je kao rezultat višegodišnjeg razvoja projekta, od projektiranja farme i sirane do odabira opreme, razvoja receptura i usavršavanja tehnologije proizvodnje.

Tehnike proizvodnje kozjih sireva učili smo od stručnjaka s Agronomskog fakulteta iz Zagreba i u Francuskoj, a stečeno znanje prilagodili vlastitom mlijeku i uvjetima proizvodnje u Lici.

Sirana je registrirana u svibnju 2026. godine kad smo i započeli s proizvodnjom.



Osim šampionskog sira, u našoj paleti imamo i druge proizvode



Specijalizirani smo za proizvodnju laktičkih kozjih sireva francuskog tipa *chèvre*, različitih stupnjeva zrenja.

Naša ponuda obuhvaća pet proizvoda:

- **BLANC** – svježi kozji sir, 2 dana zrenja.
- **HERBS** – svježi kozji sir s aromatičnim mediteranskim biljem, 3–6 dana zrenja.
- **ROUGE** – svježi kozji sir s mediteranskim plodovima, s naglaskom na rajčicu i bosiljak, 3–6 dana zrenja.
- **MI-AFFINÉ** – poluodležani kozji sir, 7–14 dana zrenja.
- **AFFINÉ** – odležani kozji sir, 15 i više dana zrenja.

Svi naši sirevi proizvode se ručno, od 100 % kozjeg mlijeka iz vlastitog stada.

Ovo je naše prvo ocjenjivanje i odmah – šampionska plaketa!

Do sada nismo osvajali priznanja budući je ovo prvo ocjenjivanje na koje smo se prijavili.

Priznanje za šampionski kozji sir i osvojene zlatne medalje predstavljaju nam iznimno važnu potvrdu kvalitete našeg rada.



U razvoju naše stočarske i sirarske proizvodnje surađujemo sa stručnim institucijama i udrugama proizvođača

U razvoju proizvodnje surađujemo s **Agronomskim fakultetom Sveučilišta u Zagrebu, Zavodom za mljekarstvo**, kao i s francuskim udrugama uzgajivača koza i proizvođača sireva.

Posebnu važnost pridajemo povezivanju znanstvenih spoznaja, francuske sirarske tradicije i praktičnog iskustva u svakodnevnoj proizvodnji.



Razvijamo stabilnu prodajnu mrežu

Trenutačno smo u fazi uspostavljanja i razvoja prodajne mreže.

Naš glavni prodajni kanal zasad je **HORECA sektor**, odnosno restorani i hoteli.

U sljedećoj fazi planiramo proširiti prodaju kroz specijalizirane trgovine, tržnice i suradnju s distributerima.

Naš je cilj izgraditi stabilnu prodajnu mrežu koja će omogućiti dugoročan plasman proizvoda uz očuvanje njihove kvalitete i identiteta.



Najveći problemi s kojima se susrećemo

Prvi izazov – nedostatak objedinjene stručne i administrativne podrške za sirare početnike

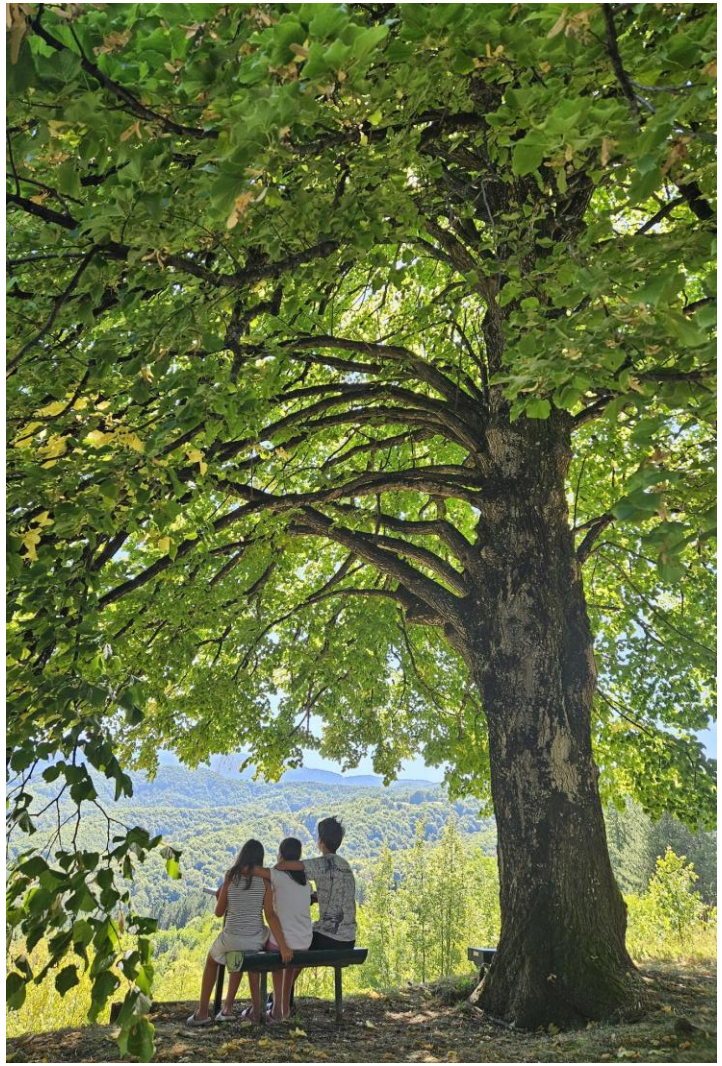
Pokretanje farme i sirane zahtijeva snalaženje u velikom broju propisa, procedura i tehničkih zahtjeva. Smatramo da bi početnicima značajno pomogao sustav koji bi na jednom mjestu pružao jasne informacije, praktične smjernice i stručnu podršku tijekom uspostavljanja proizvodnje.

Drugi izazov – nedostatak odgovarajuće radne snage

Stočarska i sirarska proizvodnja zahtijevaju svakodnevnu prisutnost, odgovornost i specifična znanja. Pronalaženje pouzdanih i motiviranih djelatnika, osobito u ruralnim područjima, predstavlja jedan od najvećih izazova za daljnji razvoj i povećanje proizvodnje.



HVALA NA POZORNOSTI!





OPG FRANJIĆ – šampion u kategoriji ovčjih sireva (šampionska plaketa za: Tvrdi ovčji sir)



Kako smo započeli sa stočarskom proizvodnjom i koliko je stado veliko danas



Početak svega je bio 2008. godine nakon mog završetka Veterinarskog fakulteta i nakon povratka iz Zagreba u Drniš, tj točnije selo Gradac pokraj Drniša gdje sam odmah počeo raditi u veterinarskoj ambulanti.

Iz Zagreba sam donio veliku strast, a to su konji i jahanje te sam od prve plaće kupio jahaćeg konja, a da konj ne bi bio usamljen u staji kupio sam mu jednu kozu ; čisto radi društva jer se konji i koze dobro slažu.

Iduću godinu sam ih već imao desetak, a kroz dvije, tri godine 60 sanskih koza.

Prva krava je došla na gospodarstvo prije 8 godina, a ovce imamo zadnjih 5 godina.



Trenutno imamo oko 100 Lacaune francuskih muznih ovaca, 70 koza (alpina, sanska i anglonubijska) i imamo 50-ak goveda od čega su muzne krave njih 30 a ostalo junice i telad.

Početak proizvodnje sira i registracija sirane

Sir smo počeli proizvoditi ozbiljnije prije 10-ak godina, učili se, isprobavali, tražili se u cijeloj toj priči koja je u to vrijeme bila u kućnim uvjetima, da bi prije 4 godine izgradili i opremili novu siranu u kojoj od tada proizvodimo ovo sve što danas imamo.



Osim šampionskog sira, razvili smo bogatu lepezu proizvoda



Budući da smo jedni od rijetkih (ako ne i jedini) koji imamo vlastite i muzne krave i ovce i koze, od te tri vrste mlijeka stvarno imamo jako veliku lepezu proizvoda, sigurno nekih 30-ak vrsta mliječnih proizvoda.



Posebno smo ponosni naravno na naš **tvrdi ovčji sir** koji je svoju kvalitetu dokazao na ovom ocjenjivanju, ali također ističemo i naš lokalno-tradicijski **Sir iz mišine,** a tu su i **mladi kuhani sirevi, sirevi s raznim začinima, basa, škripavac, kajmak tj. skorup, feta sir, mozzarela, dimljeni sirevi, razni jogurti (obični i voćni), kefir ltd..**

Ponosni smo na šampionsko priznanje!

Tek u prosincu 2025. godine smo se aktivno uključili u manifestacije ocjenjivanja sireva i jako smo ponosni na rezultate budući da smo na tridosadašnja natjecanja osvojili čak 11 medalja tj. plaketa **ali ovo nam je prvi šampionski naslov!**



Suradnja sa Zavodom za mljekarstvo Agronomskog fakulteta u Zagrebu

Budući da sam po struci veterinar te imam samim time jako puno potrebnog znanja za cjelokupan posao i ne zamaram pretjerano nikog, ali moram napomenuti da je prof . dr. sc. Samir Kalit bio uvijek na dispoziciji za bilo kakve upite oko tehnologije sirenja i eventualnih nejasnoća koje smo imali, a tu su i Emilija Cimerman Frižon i Višnja Krapljan kao naše učiteljice s osposobljavanja za sirare s kojima smo ostali u kontaktu i nakon završetka naobrazbe za sirare i uvijek su spremne telefonski nam pomoći savjetom kako da riješimo bilo koji problem.



Nemamo nikakvih problema s plasmanom naših proizvoda!

Problema s plasmanom stvarno nemamo, a prodajemo i na kućnom pragu i na sajmovima i na tržnicama ali imamo i restorane i trgovine koji kupuju naše proizvode pa ih dalje plasiraju.





Najveći problemi koji nam danas otežavaju proizvodnju

Po meni najveći problem je jako visoki PDV na sir, jer da je manji od 25% siguran sam da bi više ljudi krenulo u ovakvu proizvodnju.

Drugi problem je prevelika administracija u cjelokupnom bavljenju stočarstvom te sporost administracije pri dodjeli sredstava iz fondova.



I za kraj – neka na ovakvim mladima svijet ostane!!!



HVALA NA POZORNOSTI!

