



MILK-ED

MODERN AND INNOVATIVE ONLINE-BASED  
KNOW-HOW ON EUROPEAN DAIRY PROCESSING

# ESTUDIO DE CASO HR-06

*In love with  
milk industry!*



Funded by the  
Erasmus+ Programme  
of the European Union

This project has been funded with support from the European Commission.  
This document reflects the view only of the author and the Commission cannot be held  
responsible for any use which may be made of the information contained therein.

## 0. Introducción :

Igor Tomaić es un joven empresario rural que dirige una empresa familiar, Tomaić Commerce Ltd., y una explotación familiar, junto con su padre Vladimir. Su empresa familiar tiene varios años de experiencia en la producción de queso en su lechería "Runolist", que consta de dos instalaciones de producción situadas en Krasno y Otočac en la región de Lika, cerca del maravilloso Parque Nacional de los Lagos de Plitvice. Su principal actividad es la compra de leche, el procesamiento de leche, la producción de queso y otros productos lácteos, pero en su explotación familiar de 2 ha ubicada en Krasno, también se ocupan de 7 vacas de raza bush y de 4 terneros. Junto con 5 empleados, procesan unos 1.600 litros de leche adquiridos de productores subcontratados de la región de Velebit en diversos productos de queso. Con el fin de hacer turismo rural y promover el queso tradicional lika, han construido una sala de degustación de quesos y el salón educativo dentro de la lechería "Runolist". Además, tienen previsto incluir en su surtido el autóctono "lička basa" y han comenzado a desarrollar un novedoso producto: queso con polen de abeja.

## 1. Datos personales

1.1 Nombre :

**Igor Tomaić**

1.2 Año de nacimiento :

1.3 Experiencia profesional : **Empresario/procesador rural**

1.4 Formación :

**Licenciatura y máster**

## 2. Datos de la explotación/empresa :

<https://goo.gl/maps/BnxxUz5GM2qpGJYBA>

2.1 Superficie de la explotación en hectáreas :

Superficie de la explotación 2ha; Superficie de la planta lechera 0,6ha

2.2 Nº de trabajadores en la explotación/empresa :

	Tiempo completo	Tiempo parcial/estacional
Miembros familiares	3	0
Otros miembros no familiares	5	0

2.3 Descripción de la explotación/empresa :

La explotación familiar está situada en la región de Lika, cerca del Parque Nacional de los Lagos de Plitvice. La primera instalación lechera (The Dairy "Runolist") se inauguró en su explotación familiar de Krasno en 2003, mientras que la segunda (cofinanciada por los fondos del Ministerio de Agricultura y el Fondo de Preadhesión SAPARD y el Ministerio de Desarrollo Regional) se inauguró en 2009 en Otočac. La lechería puede procesar hasta 5.000 litros de leche por día. Se ha introducido el sistema de APPCC y se llevan a cabo los controles periódicos de las autoridades competentes. Basan la producción de queso en recetas tradicionales y en materias primas nacionales proporcionadas en cooperación con los productores de leche de la región de Velebit. En la actualidad, la explotación y la unidad de procesamiento de lácteos tienen en conjunto 8 empleados a tiempo completo, incluidos 3 miembros de la familia que procesan unos 1.600 litros de leche al día (alrededor del 93% es de vaca, el 2% de cabra y el 5% de leche de oveja) en varios productos de queso como el queso krasnarski, el queso runolist, el Pripavac, el queso velebitski, el queso fresco de vaca, el skuta de leche de vaca y el skuta de leche de oveja, y el tartufo (queso runolist con trufas). Los productos se basan en la tradición, la seguridad sanitaria, el alto nivel de calidad y el excelente sabor y desde el año 2000 han ganado muchas medallas de oro y plata en diversas competiciones y ferias comerciales en Croacia.

2.4 Página web y redes sociales :

<http://www.sirana-runolist.com.hr/eng/aboutUs.html>

<https://www.facebook.com/siranarunolist/>

### **3. Actividades agrícolas multifuncionales relacionadas con la elaboración de productos lácteos / Innovación relacionada con los productos y/o la elaboración**

- 3.1 Texto libre : El estado del mercado en Croacia los motivó a recurrir al turismo rural y a vender sus productos lácteos "Runolist" directamente a los clientes. La idea era promover los valores de la producción tradicional de queso en la región de Lika y establecer un mejor vínculo cliente-fabricante. Para presentar sus productos lo mejor posible, decidieron construir una sala de degustación de quesos y un pasillo con fines educativos para los visitantes dentro de la lechería "Runolist", donde los clientes pueden ver todas las fases de la producción de queso y degustarlo junto con vino de alta calidad. De esta manera los clientes obtienen todas las respuestas en el acto, mientras que la lechería "Runolist" puede recoger comentarios y sugerencias sobre lo que puede mejorar aún más la calidad de sus productos. En un futuro próximo, están planeando ampliar las actividades turísticas y la capacidad de alojamiento en su explotación, para que los visitantes puedan disfrutar también de las bellezas de Lika. Creen que sus actividades podrían ser sostenibles a largo plazo, pero también deberían desarrollarse más en ese sentido. También se ha previsto ampliar el surtido con la introducción de varios productos nuevos, entre los que sin duda se incluye "lička basa", un producto autóctono que se produce hoy en día en un pequeño número de hogares de la región de Lika.
- 3.2 Asesoramiento/Recomendación : "Mi familia lleva esta lechería desde 1992 y nos llevó mucho tiempo, recursos económicos y paciencia crear lo que tenemos hoy. Para tener éxito en este trabajo, hay que poner mucho esfuerzo en la formación, debe mantenerse al día con las últimas tendencias y demandas del mercado, y también con las innovaciones en la tecnología de producción. A menudo hay altibajos en este negocio, pero hay que ser persistente y no renunciar a los objetivos. Sobre la base de nuestros años de experiencia y debido a los problemas de mercado que han surgido con el acceso de Croacia a la UE, recomendaría a todos los que quieran hacer este negocio que inicien una producción más pequeña y vendan sus productos directamente a los clientes. Además, también será inteligente recurrir al turismo rural y otras actividades agrícolas para ampliar la gama de actividades de la explotación agrícola familiar y así asegurar su negocio. Ese es nuestro plan futuro también".

### **4. Consideraciones, formación/competencias implicadas y consultas/preguntas.**

- 4.1 Consideraciones generales : Para poner en práctica la innovación de los procesos, recibieron asesoramiento en materia de tecnología de procesamiento de la leche y desarrollo de un novedoso producto de queso, que fue proporcionado por profesores de la Facultad de Agricultura de la Universidad de Zagreb. Desde que se introdujo el sistema de APPCC, todos los empleados aprobaron cursos de formación básica y seminarios sobre la aplicación del sistema, mientras que los directores ejecutivos y los propietarios aprobaron también cursos de formación avanzada. En el marco de la pequeña asociación lechera croata también participaron en varias ferias profesionales internacionales y en visitas de expertos a otras lecherías en las que han tenido la oportunidad de ampliar sus conocimientos y aptitudes en relación con la tecnología de los quesos y la mejora de sus procesos. En cuanto a la gestión empresarial y la comercialización, asistieron a seminarios organizados por Lider Media Ltd. A pesar de la formación y los seminarios, el principal desafío seguía siendo la competitividad de los precios, ya que Croacia se había convertido en el 28º Estado miembro de la Unión Europea. Se necesitaban grandes inversiones para mantenerse al día con el mercado europeo, y también aumentaban los diferentes tipos de tasas no fiscales impuestas por el Estado. Debido a ello, decidieron disminuir su producción y vender sus productos directamente a los clientes. Esa fue también la razón principal para comenzar con el turismo rural en su explotación familiar, y también para desarrollar algunos nuevos productos para ser más atractivos para los clientes y promover los valores de la región de Lika. Junto con la Asociación de Apicultores "Maslačak" Otočac y la Facultad de Agricultura de la Universidad de Zagreb, están en proceso de elaboración de un novedoso queso enriquecido con polen de abeja. Han solicitado financiación de la Unión Europea para investigar el valor nutritivo del polen de abeja en el queso, pero lamentablemente no recibieron la financiación. La pérdida de estos fondos sigue siendo uno de los mayores problemas para su progreso diario.
- 4.2 Formación/competencias especialmente relevantes para el proceso:  
La perseverancia y el trabajo continuo sobre sí mismo se consideran parte esencial de cualquier agricultor que quiera tener éxito en este trabajo. Para ampliar sus conocimientos y habilidades, uno debe participar en seminarios y cursos de formación internacionales, establecer contacto con los servicios de asesoramiento pertinentes e involucrarse en la labor de las asociaciones de este sector



para resolver más fácilmente sus problemas, obtener un asesoramiento adecuado o incluso ideas para mejorar su negocio. El asesoramiento y la formación de expertos en relación con el desarrollo de nuevos productos de queso mediante la aplicación de diversos aditivos, como el polen de abeja, es esencial para la aplicación de las tecnologías necesarias en la empresa. Las grandes limitaciones en la educación es la formación relacionada con la gestión del turismo, que sería de gran importancia para la participación en el turismo rural. Dados los problemas que han encontrado en el mercado debido a los altos impuestos y costos del gobierno, también hay una necesidad de proporcionar formación relacionada con la gestión empresarial y las finanzas, con especial énfasis en el sector bancario y la aplicación de los fondos de la UE y las ayudas estatales.



MILK-ED

MODERN AND INNOVATIVE ONLINE-BASED  
KNOW-HOW ON EUROPEAN DAIRY PROCESSING

Co-funded by the  
Erasmus+ Programme  
of the European Union



## 5. Material gráfico

