



Poljoprivredna zadruga NEW ECONOMY SOUTH registrovana je septembra 2017. godine u selu Belotinac, u Nišavskom okrugu, opština Doljevac. U selu Lipovica, u istoj opštini, u adaptiranom prostoru porodične kuće Nenada i Sare Kitanović, danas se nalazi proizvodni pogon, sa planom daljeg razvoja koji će omogućiti ozbiljniji proces prerade na teritoriji opštine Doljevac.

Nenad Kitanović, direktor Zadruga NEW ECONOMY SOUTH objašnjava da je pre dvadeset godina sa suprugom započeo bavljenje voćarstvom. Isprava se gazdinstvo bavilo prodajom svežeg voća, kasnije i njegovom preradom pod brendom „UKUS PRIRODE“, da bi im se pre deset godina pridružili prijatelji. U sirovom stanju su zajednički plasirali višnju malinu, kupinu, a pre osam godina počeli sa njihovom preradom. Njih petoro odlučuje da u okviru zadruga nastave da se bave mešovitom poljoprivrednom proizvodnjom, preradom voća i povrća.

Danas zadruga, osim petoro zadrugara, okuplja i 20 kooperanata. Na oko 2 hektara gaji se povrće, a na 48 ha voće, koje se prerađuje i na tržištu pojavljuje grupa proizvoda - od ajvara, pekmeza, slatkog od višnje i sokovi od kupine, maline, višnje, jagode i jabuke.

- Ljudi su i te kako zainteresovani za podršku zadrugama. Samo u prethodnih godinu dana organizovali smo 10 seminara u Doljevcu, Leskovcu, Lipovici, kako bi uticali na „pomeranje“ načina razmišljanja u pravcu postizanja što boljeg kvaliteta proizvoda - istakao je gospodin Kitanović.

Poljoprivredna zadruga NEW ECONOMY SOUTH proizvodi 100% prirodne sokove, bez dodatih šećera, aditiva i veštačkih boja. Proizvodnja voća i povrća jeste intenzivna, ali se strogo vodi računa da na svim površinama, kako onim pod voćem, tako i onim pod povrćem, bude kontrolisana, posebno preparati, koji se koriste isključivo kada je to neophodno.

- Uradili smo analizu svih naših proizvoda prema analizama koje podržava EU. Sertifikat kvaliteta radimo sa Jugoinspektoratom Beograd AD, najstarijom i najvećom nezavisnom specijalizovanom stručnom akreditovanom, međunarodno priznatom kontrolnom kućom u Srbiji - kaže naš sagovornik.

Najveći protivnik visokom kvalitetu u Srbiji, zbog niske platežne moći potrošača, po pravilu je cena, jer pošteno proizveden proizvod mora da košta više. Bez obzira na to, ovi proizvođači nisu spremni da odstupe od zacrtanog cilja, postizanja kvaliteta, niti formiranja cene

na uštrb kvaliteta, kojeg se neće odreći.

- Ne bi nas dugo održalo da nije te ideje. Još 2012. godine u Zavodu za intelektualnu svojinu Srbije zaštitili smo ceo proizvodni program pod brendom „Ukus prirode“. Poslednjih šest meseci smo dosta uložili u izradu sajta, koji ovih dana treba da bude aktiviran. To će nam omogućiti, da pored luksuznih restorana i hotela u Nišu i Leskovcu koje trenutno snabdevamo, započnemo online prodaju i izađemo na beogradsko i tržište cele Republike Srbije - dodaje gospodin Kitanović.

Ovakvih svetlih primera u proizvodnji hrane proizvedene po svim principima bezbednosti za ljudsku ishranu u Srbiji nije malo. Mogli bismo zaključiti da su svi srednji i mali proizvođači skloni ovakvom razmišljanju. Problem je što prehrambeni proizvodi visokog kvaliteta ne nalaze put do stranih tržišta, gde je njihova opravdanost, odnosno isplativost višestruko podržana. S druge strane, ne tako jasno kontrolisan uvoz našim potrošačima nudi jeftiniju robu bez jasno vidljivih potvrda njene vrednosti. Srbija, kao tradicionalni proizvođač zdrave hrane, morala bi da povede računa da upravo ovakvi proizvodi dođu do domaćeg potrošača.

