



Nije uobičajeno da se u posleratnoj „žitnici Srbije“, pre toga voćarskom kraju, danas u nastojanju da se voćarske kulture u potpunosti vrate, gajenje bobičastog ili „sitnog“ voća, karakterističnog za brdovite krajeve centralne Srbije. Oni najodvažniji odlučili su se da odu i korak dalje. Među njima je i Mile Jović, vlasnik Poljoprivrednog gazdinstva „Jović“ iz Čuruga, koji od 2016. godine podiže malinjak zasnovan na organskim principima proizvodnje, sa ciljem proizvodnje organske maline i organskih proizvoda od maline.

Ukupna površina pod malinom PG „Jović“ iznosi 3.4 hektara: 2.7 ha zasada Polke i 70 ari Polane. Zasadi su formirani sa prvoklasnim sadnim materijalom uz primenu svih agrotehničkih mera, opremljeni zalivnim sistemima, sistemima za orošavanje (tuširanje), i u završnom projektu zasene (betonski stubovi i žice su montirani), kako bi se zbog vremenskih uslova, temperatura spustila za 5 do 6 °C i stvorili optimalni uslovi za uzgoj malina.

Gospodina Jovića sa zasadam malina za koji kažu da je najmoderniji u Vojvodini, kada je organska proizvodnja u pitanju, očekuje registracija proizvoda organskog porekla. Izabrana sertifikaciona kuća Organic Control System doo (OCS) iz Subotice bi trebala do početka berbe u julu, kada malina dolazi na rod, privede kraju proces kako bi ovogodišnji rod bio sertifikovan kao organski.

Osim konzumne organske maline, od ove godine PG „Jović“ je započelo proizvodnju džema od maline i nekoliko vrsta namaza (malina - đumbir; malina - vanila; kupina - malina - menta; kupina - malina - cimet), kao i sirupa od maline, sve sa dodatkom organskog šećera, pod robnom markom NINA. I ovi proizvodi bi do početka berbe trebalo da budu sertifikovani kao organski.

Zbog nedostatka potrebnih količina sirovine za proizvodnju džema, namaza i sirupa ovaj domaćin je prinuđen da određene količine maline iz organske proizvodnje nabavlja iz hladnjače. Isti slučaj je i sa kupinama, koje za sada mora da uzima od organskih proizvođača, pošto za svoje zasade (dva reda) čeka sertifikat, koji će mu omogućiti da ih ubaci u preradu i potpuno osamostali jer:

- Ne želim da zavisim od drugih. Primetio sam da od raznih dobavljača dobijam različit kvalitet ploda, koji se razlikuje po ukusu, a time menja i ukus konačnog proizvoda, npr. džema. Ceo koncept ovog malog porodičnog biznisa je da našim kupcima garantujemo kvalitet i ujednačen standar svih naših proizvoda, a to možemo da postignemo samo ukoliko u celosti kontrolišemo proces proizvodnje, od sirovine do teglice - kaže gospodin Jović, pionir registrovane proizvodnje organske maline u samom srcu Vojvodini. Odvažnost da to učini, po sopstvenom priznanju, dobio je prateći kretanja na tržištima Austrije i Holandije, gde žive njegova dva brata kod kojih često odlazi. Tokom godina primetio je da su poljoprivredni

proizvodi iz organske proizvodnje za samo nekoliko godina gotovo sasvim potisnuli proizvode iz konvencionalne proizvodnje i na osnovu toga zaključio da će, sa manjim kašnjenjem, taj trend doći i kod nas. Nažalost, platežna moć u Srbiji je daleko od mogućnosti Austrijanaca i Holanđana, koji su kulturu života, koja se pre svega odnosi na njegov kvalitet, podigli na jedan viši nivo.

- Ljudi drže do sebe i dosta pažnje obraćaju na organske proizvode jer im standard to dozvoljava. Naši organski proizvodi su skuplji. Zdrav čovek razmišlja da mu organski proizvodi nisu potrebni. Para se nađe za decu, eventualno bolesne. Nadam se da će se to promeniti. Evidentno je da i kod nas onaj sa višim primanjima razmišlja o kvalitetu svog života, prema tome i o kvalitetu onoga što unosi u svoj organizam. Onaj sa manjim primanjima preživljava. S druge strane imamo sreću da se kod naših roditelja i njihovih roditelja, još uvek zadržao starinski način obrađivanja bašti, ali ni to neće daveka. Ja ću pokušati da nađem put za moje NINA namaze i NINA džemove, da nađem način da ih izvezem jer smatram da su strana tržišta šira i platežnija - smatra Mile Jović.

Odluka da se posveti organskoj proizvodnji po njemu je bilo jedini mogući pravac koji je mogao da sledi i u kojem je njegov zasad maline mogao da se zadrži. Nedostatak hladnjače, niska otkupna cena maline, neki su od razloga koji su ga opredelili za organsku proizvodnju, koju danas smatra svetlom budućnošću za male proizvođače, koji jednog dana mogu da prerastu u velike, jer svi znaju šta je zdravo, dobro i kvalitetno.

A u kom pravcu će se gazdinstvo dalje razvijati, po mišljenju gospodina Jovića zavisice od stanja na tržištu. Od tražnje zavisice i dalje širenje zasada, a on lično bio bi zadovoljan kada bi dva - tri proizvoda na tržištu bila prepoznata kao proizvodi specifičnog ukusa. PG „Jović“ je prvi put javno predstavljeno na 86. Međunarodnom poljoprivrednom sajmu u Novom Sadu, sredinom maja ove godine, gde je na poziv Serbia Organica, zahvaljujući Ministarstvu poljoprivrede predstavilo svoje proizvode. Prema broju zainteresovane publike reklo bi se vrlo uspešno.