



Proizvodnja povrća je dugoročan i profitabilan porodični komercijalan posao. Poštujući principe smene useva u vremenu i prostoru, uz održavanje plodnosti zemljišta i uvođenje novih tehnologija gajenja, povrće se proizvodi tokom cele godine u baštama, njivama i u različitim tipovima zaštićenog prostora.

O iskorišćenim mogućnostima i onima koje nisu, za veću proizvodnju povrtarskih kultura na teritoriji Republike Srbije i strategiji daljeg razvoja, razgovarali smo sa prof. dr Žarkom Ilinom, profesorom Poljoprivrednog fakulteta u Novom Sadu, vrhunskim autoritetom u oblasti povrtarstva. Njegovi odgovori su podrazumevali naša pitanja.

Široka povrtarska lepeza

- Mesto povrtarstva je danas od izuzetnog agronomskog, agrotehničkog, biološkog, ekološkog i posebno ekonomskog značaja, zato što se proizvodi veliki broj, čak 41 povrtarska vrsta, s tim da najveći ekonomski značaj ima preko 30 vrsta u različitim sistemima proizvodnje, integralne, gde je većina profesionalnih proizvođača u Srbiji, organske, proizvodnje za svežu potrošnju i potrebe prerađivačke industrije. Za potrebe sveže potrošnje prema zvaničnim statističkim podacima, u Srbiji se proizvodi 10 povrtarskih vrsta na nivou od preko milion tona i oko 550 - 600 hiljada tona krompira. Tome treba dodati proizvodnju sa 48 ha iz bašti ili okućnica, gde se proizvede preko 400 hiljada tona svežeg povrća izuzetne biološke vrednosti, uglavnom proizvedene po sistemu organske proizvodnje, za porodične potrebe ili zelene pijace. U Srbiji se proizvodi duplo više od njenih potreba, koje su na nivou milion - milion dvesta hiljada tona. Ti viškovi završavaju u izvozu. Prošla godina donela je brojne probleme, između ostalog i smanjenje izvoza uslovljenog zatvaranjem, što se odrazilo na plasman krompira stvorivši tržišne viškove od preko 200 hiljada tona, koje nažalost zbog smanjene tražnje u inostranstvu, pitanje kako će završiti. Za razliku od krompira, tržišni viškovi određenih prerađevina će, s obzirom na značajnu tražnju, naći put u zemlje EU.

- Kad govorimo o strategiji razvoja poljoprivrede neke od mera, pre svega Pokrajinskog sekretarijata za poljoprivredu, kasnije i Ministarstva za poljoprivredu Vlade Republike Srbije doprinele su opremanju, obezbeđenju mehanizacije, potrošnog i repromaterijala. Nažalost Srbija značajno zaostaje sa merama agrane politike u najintenzivnijim granama poljoprivredne proizvodnje: povrtarstvu, voćarstvu, vinogradarstvu, hortikulturi, jer subvencije nisu ni blizu onim u zemljama EU. Ako je tržišna ekonomija i liberalizacija agrara opredeljenje Srbije, onda se moraju prepisati sve one mere iz EU, potom i svake pojedinačne zemlje EU, pa čak i regiona, kako bi naša proizvodnja, pre svega najintenzivnijih grana, kakvo je povrtarstvo, mogla da bude u izvozu konkurentna. To je posebno vidljivo u proizvodnji

prerađenog povrća. Ulaganja u poljoprivredu, po osnovu različitih davanja, su do prošle godine bila na nivou od 5.200 dinara, odnosno manje od 40 evra, dok su u zemljama EU do 10 puta veća, a u sistemima organske proizvodnje čak do 900 evra po hektaru. Primeri subvencija u bilo kojoj proizvodnji u Bugarskoj iznose do 1.000 evra po hektaru. Teško je biti u takvim uslovima konkurentan i moralo bi se nešto u budućnosti menjati kako bi ove proizvodnje brže napredovale u narednom periodu sa aspekta uvođenja novih tehnologija, ostvarenja vrhunskog kvaliteta i dugoročnih i stabilnih prinosa po jedinici površine.

Povrtarstvo isplativ porodični posao

- Povrtarstvo je dugoročan porodični, komercijalni posao. koji se planira na minimum četiri, češće pet godina u jednom ciklusu, a zatim najmanje pet do osam ciklusa u radnom veku nekoliko članova u svakom porodično-komercijalnom gazdinstvu. U intenzivnoj povrtarstvu se ostvaruju višestruko veći prinosi po jedinici površine nego u ratarskoj proizvodnji, što znači da se iz zemljišta iznose značajno veće količine hranjiva. U povrtarstvu imamo proizvodnju glavnog naknadnog i međuuseva, kao ranog, srednjeranog, srednjekasnog, kasnog, predzimskog i zimskog useva što znači da je nemoguće ostvariti vrhunske rezultate bez dovoljne količine organske materije koja se može obezbediti ili pravilnim upravljanjem i zaoravanjem svih žetvenih ostataka, čime se vraća gotovo polovina ukupno stvorene organske materije, ili upotrebom na različite načine prerađenog stajnjaka, što dugoročno daje pozitivne efekte u proizvodnji povrća, čime se uspostavlja zavisnost povrtarske proizvodnje i stočarstva. Takođe, bez sistema za navodnjavanje ne treba očekivati dobre rezultate.

- Kao odgovor na vrlo intenzivnu konvencionalnu proizvodnju, 90-tih godina XX veka počeo je intenzivniji razvoj različitih održivih sistema proizvodnje, kao odgovor na sve brojniju svetsku populaciju, za koju je trebalo obezbediti hranu, jer održivi biodinamički, ekološki, biološki, organski sistemi proizvodnje, to dugoročno nisu u stanju.

- S druge strane, sve je više onih koji su se opredelili za proizvode iz sistema organske proizvodnje, na domaćem i ino tržištu. Međutim, ako ta proizvodnja u narednom periodu bude organizovana i subvencionisana na današnjem nivou, Srbija u narednih 20 -50 godina neće moći biti čak ni značajniji snabdevač zemalja EU ovakvim proizvodima.

- U Srbiji se proizvodi sasvim dovoljno srednjekasnog i kasnog povrća, čak više od potreba, međutim, dugoročno posmatrano u referentnom periodu javlja se deficit predzimskog i zimskog, ranog, prolećnog povrća proizvedenog pre svega iz različitog oblika i tipova zaštićenog prostora, pogotovo iz objekata sa dodatnim zagrevanjem. Javlja se značajan deficit tzv. toploljubivih povrtarskih vrsta: paradajza, paprike, krastavca, koje u značajnim količinama uvozimo sa Mediterana, Albanije, Severne Makedonije, Turske, u budućnosti verovatno i iz Italije i Španije, ako nešto ne preduzmemo na povećanju površina pod zaštićenim prostorom. One se trenutno nalazi na nivou od 3.000 ha privremenog zaštićenog prostora za proizvodnju lubenica, dinja, ranog krastavca, paprike, paradajza, i 2.421 ha pod različitim oblicima stalno zaštićenog prostora što je jako malo za potrebe Srbije, s tim što je 90% ukupnih površina bez dodatnog zagrevanja. S jedne strane je to dobro, jer nema veće potrošnje skupe energije: gasa, drveta, mazuta, itd, za gajenje povrtarskih vrsta koje imaju male biološke zahteve u uslovima dozrevanja (temperatura, svetlost), dok se voda i hrana dodaju. Toploljubive povrtarske vrste u takvim uslovima počinju da se gaje tek kad prođe opasnost od jačih mrazeva, u drugoj polovini marta, obično prvoj dekadi aprila, i završavaju u septembru, kada u ovakve objekte ponovo ulaze povrtarske vrste koje imaju male biološke zahteve: salata, srač, rani kupus, rukola, rotkvica, mladi luk itd. U narednom periodu bi ove proizvodnje trebalo značajnije subvencionisati i pored agrarnih mera za podizanje objekata, što je izuzetno značajno zbog veoma velikog

ulaganju po jedinici površine i cene koštanja kvadratnog metra (od 4 -5 evra u samostalnoj režiji, 15 - 18 evra uslužno pravljenih, do pojedinačnih ili blok plastenika od 25 - 50 evra, odnosno staklenika od 100 -300 evra). Za zagrevanje ovih savršenijih oblika zaštićenog prostora mogli bi se koristiti žetveni ostataci i briketi sa porodičnih, komercijalnih gazdinstvima, kao i geotermalne vode, uz prethodnu analizu i procenu mogućnosti njihovog prečišćavanja, da ne bi došlo do začepjenja grejnih tela. Na ovaj način, u odnosu na neke klasične, moguća je ušteda čak do 20% za troškove energije u ceni koštanja gotovog proizvoda. Intenzivnijim ulaganjem u ove sisteme Srbija bi došla u poziciju da ne bude samo uvoznik već i neto izvoznik po modelu Izraela, Turske, Albanije, pogotovo Španije i juga Francuske.

□□□□□□□□□□ **Tražnja za prerađenim povrtarskim proizvodima**

- Neosporna činjenica je da je tražnja za prerađenim proizvodima izuzetno velika i zato bi trebalo raditi na uvođenju novih kapaciteta, prestrukturiranjem postojećih i uvođenjem novih. Zbog bioloških vrednosti i kvaliteta ovakvih proizvoda i njihovog ekonomskog značaja u izvozu, izuzetno je velika tražnja za prirodno-biofermentisanim povrćem (kiseli kupus). Velika tražnja je i za hladno prerađenim (zamrznutim) povrćem, gde Srbija uspeva da u značajnoj meri zadovolji potrebe tražnje. Na ovaj način se prerađuju najviše grašak, boranija, kukuruz šećerac, brokoli, karfiol, spanać, blitva... Velika je tražnja za povrćem prerađenim sušenjem ili dehidracijom, pre svega začinskom paprikom, koja je ekstra kvaliteta i uz papriku iz Segedina i Kaločaj-a (Mađarska), paprika iz Vojvodine i sa juga Srbije, koristi se za popravljavanje izuzetno loše paprike iz Italije, Španije, Argentine, Brazila. Od izuzetnog značaja je prerada sušenjem ili dehidracijom kod lisnatog peršuna, spanaća, lisnatog celera, kelja... Značajna je topla prerada, odnosno pasterizacija, ali ne sa aspekta kvaliteta koji je usled ekstremno visokih temperatura umanjen, već sa aspekta trajanja, duže od 20 godina, za obezbeđivanja neophodnih prehrambenih rezervi za potrebe vojske, bolnica, studentskih restorana. Izuzetno je velika tražnja ekstra kvalitetnog povrća preradom - kišeljnjem, gde značajne količine izvozimo. Zato bi u narednom periodu trebalo uložiti u realizaciju postojećih kapaciteta i podizanju novih, a pre svega novih za nove vidove prerade koje su najcenjenije u svetu, za koje su u startu veće investicije po jedinici površine, ili jedinici gotovog proizvoda. To je prerada liofolizacijom, koja u Srbiji još nije zaživela, i u bližoj budućnosti trebalo bi raditi na podizanju ovakvih kapaciteta kako bi mogli obezbediti ponudu i ovakvog povrća na svetskom tržištu.

- Za unapređivanje poljoprivredne, a samim tim i povrtarske proizvodnje od izuzetnog je značaja udruživanje u zadruge (kooperative). Na ovaj način se povoljnije obezbeđuje potrošni i repromaterijal, racionalnije koristi skupa mehanizacija, racionalnije iskoriste prerađivački kapaciteti, u cilju povećanja prihoda sa jedinice površine pri istim ulaganjima. Pri kooperativama u zemljama EU uglavnom su vezani i naučno-istraživački centri za stvaranje novih sorti hibrida, plansku analizu, preporuku novih sorti hibrida za široku proizvodnu praksu, primenu novih tehnologija. To je ono što bi u našem zadrugarstvu u nekom narednom periodu pod hitno trebalo uraditi. Trenutnim angažovanjem Zadružnog saveza Vojvodine i Zadružnog saveza Srbije mi smo na dobrom putu da revitalizujemo koncept koji u zemljama EU i Izraelu daje fantastične rezultate. Ne treba ništa da izmišljamo samo da pratimo primere Holandije, Nemačke, Francuske, Italije, Španije, Izraela u korist profesionalnih proizvođača, koji daju izuzetne efekte u količini, kvalitetu i kontinuitetu. Najveći departmani u okviru svake kooperative, iliti zadruge su departmani za komercijalne poslove i izvoz svežeg ili na različite načine prerađenog povrća širom sveta - zaključio je prof. dr Žarko Ilin.